



”بلمستكم أذ من
الانفطار إلى السحور“



الذرة الحلوة
مع الحميري

طريقة التحضير:

- في وعاء كبير ، نخلط الدقيق والبيكنج باودر مع البهارات.
- في وعاء آخر، نخلط البيض بالحليب والبصل الأخضر.
- يخلط المزيج جيداً حتى يمتزج تماماً .
- أضيفي الحميري المطبوخ والذرة الحلوة.
- نضع الزيت في مقلاة عميقة حتى عمق 1 بوصة ويسخن إلى 375 درجة فهرنهايت على نار متوسطة.
- نضع القليل من الخليط في ملعقة كبيرة في الزيت الساخن، ويترك ليقلى من 3 إلى 4 دقائق أو حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً ثم تصفي الفطائر على مناشف ورقية.
- إضافة خليط التوابل والكرامة الحامضة عند التقديم تترك حسب الرغبة.



المكونات:

- 2 علبة ذرة حلوة من حداائق كاليفورنيا
- 1 3/4 كوب طحين
- 1 1/2 ملعقة صغيرة بكنج باودر
- 1 1/2 ملعقة صغيرة من خليط توابل المأكولات البحرية (تضاف عن التقديم)
- 2 بيضة (مخفوقة)
- 1 1/2 كوب حليب
- 2 ملعقة كبيرة بصل أخضر (مفروم ناعم)
- 1/4 كوب من الثوم المفروم
- 1 كوب حميري مسلووق (مفروم خشن)
- زيت نباتي (للقلبي)
- كريمة حامضة (اختياري)



وقت التحضير
50 دقيقة



تكفي حوالي
من 4 ل 6 أفراد