

مقبلات الخضروات



المقادير:

كوسة مبشورة من دون تفشير

بطاطس مسلوقة مقدار كوب

بيضة

جبن روكتفورد بدرجة حرارة الغرفة

نصف كوب دقيق

بيض مخفوق مضان إلىه حليب

دقيق

بقطن

زيت ذرة للتحمير

جين كريمة

سلطة زبادي بالنعنع الجاف والملح وفصين من الثوم المجروش

آسپار جوس مسلوق

بيضم عيون

زبدة

الطريقة :

تغسل الكوسة ولا تتشر، تبشر خشناً بالمبشرة، يضاف إليها مقدار البطاطس المسلوقة والمهرولة داخل سلطانية كبيرة، ثم يضاف الدقيق وصفار البيضة وجبن الروكفورد. يهرس الخليط ثم يوضع في الثلاجة مغطى بالبلاستيك نصف يوم. يتبل بالملح والفلفل. يشكل على هيئة أقراص تغمس في البيض المضاف إليه الحليب، ثم في الدقيق، ثم في البيض مرة أخرى، فالباقي سماط، ثم تحرر في زيت الذرة. تقدم مع سلطة الزبادي أو الهليون وبضم العيون.