

أصابع الباذنجان المقرمشة



المقادير:

2 حبة باذنجان.

ملح وفلفل.

2 حبة بيض.

1 كوب من الحليب.

$\frac{3}{4}$ كوب من الدقيق.

$\frac{3}{4}$ كوب من دقيق الذرة الخشن.

1 ملعقة صغيرة الـ"بيكنغ باودر".

قليل من الشطة (اختياري).

زيت غزير للقلي.

الطريقة :

- يُغسل الباذنجان ويُقشر ويُقطع إلى أصابع بسُمك $1\frac{1}{2}$ سنتيمتر.
- تُرش أصابع الباذنجان بالملح وتوضع في مصفاة لمدة 30 دقيقة.
- تُشطف جيداً (مع الضغط الخفيف للتخلص من الماء) وتُجفف بمنشفة ورقية.
- يُخلط الدقيق مع دقيق الذرة والـ"بيكنج باودر" في وعاء عميق.
- يُضاف البيض والحليب إلى خليط الدقيق ويُتبّل بالملح والفلفل، مع التقليب الجيد حتى تتداخل المكونات.
- توضع الأصابع في خليط الدقيق حتى يغطيها تماماً.
- يُسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، ثم تُحمر أصابع الباذنجان حتى تُصبح ذهبية اللون.
- تُرفع على منشفة ورقية لامتصاص الزيت الزائد، وتُقدم دافئة مع صلصة الرّانش (اللبن الرائب).