

طريقة تحضير وتقديم كروكيت القرنبيط

كروكيت القرنبيط، يعتبر كروكيت القرنبيط من أصناف الخضار اللذيذة، حيث يتم فصل زهرة القرنبيط وسلقها في الماء المغلي، كما يمكننا عمل الكثير من الأفكار باستخدامها مثل أقراص العجة، أو زهرة القرنبيط بالطحينة، أو القرنبيط بعصير الطماطم، كما يمكن قلي زهرات القرنبيط ورش الملح والفلفل الأسود عليها، ولكن في مقالنا اليوم سنقدم لكم طريقة مميزة باستخدام مكون زهرة القرنبيط وهي وصفة كروكيت القرنبيط ويمكن أن تقدم كمقبلات، والذي يلزم لتحضيرها اللبن سائل طازج، وجبن البارميزان، وبيض وبقسماط، والتوابل مثل الملح والفلفل الأسود، والزيت النباتي للقلي ولا تأخذ سوى نصف ساعة حتى تكون جاهزة.

مكونات عمل كروكيت القرنبيط

نصف رأس من زهرة القرنبيط المسلوق.

كوب من اللبن.

3 ملعقة كبيرة من الدقيق.

نصف كوب من جبنة البارميزان.

ربع ملعقة صغيرة من الملح.

حبة بيض كبيرة الحجم.

نصف كوب من البقسماط الناعم.

رشة من الفلفل الأسود.

رشة من الملح.

زيت نباتي غزير للقلي.

طريقة تحضير كروكيت القرنبيط

في البداية نقطع القرنبيط المسلوق تقطيع خشن باستخدام سكين حاد، ثم نحضر إناء كبير وعميق ونضع فيه الدقيق واللبن ونقلب المقادير جيداً مع بعضها، ونضعها على نار ذات درجة حرارة متوسطة مع الاستمرار في التقليب حتى يصبح قوامه كثيف.

بعد ذلك نقوم بإضافة نضيف القرنبيط للمزيج ونضع بعدها الجبن والفلفل الأسود والملح ونقلب المكونات كلها مرة أخرى، ثم نرفع الخليط من على النار، ونضعه على ورق بلاستيك مخصص للأطعمة ونلفه وندخله في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

ثم نشكل خليط القرنبيط على شكل أصابع مع الحرص على دهن اليد بكمية قليلة من الزيت قبل البدء في تشكيلها، ونغمسها في الدقيق ثم البيض ثم البقسماط، ونضع كل الكمية على طبق كبير وندخلها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة إضافية قبل القلي، ثم نقليها في زيت غزير ساخن، وبذلك تصبح أصابع كروكيت القرنبيط اللذيذة جاهزة للتقديم ويفضل تقديمها ساخنة بجانب صوص الكاتشب أو صوص الجبنة.