רכיבים:

6 דלוריות, קלופות ופרוסות

1ביצה טרופה
½ כוס חלב
½כוס קמח תירס
½ כוס קמח
מעט מלח
מעט פלפל שחור טחון טרי
מעט שום כתוש, יבש
1כוס שמן לטיגון

אופן ההכנה:

1. מערבבים את הביצה הטרופה והחלב בקערה קטנה.

2. בקערה בינונית, מערבבים קמח תירס,קמח, מלח, פלפל, מלח ושום.

3. מחממים את השמן במחבת כבדה (על להבה בינונית).

.4 טובלים חתיכות דלורית בתערובת הביצה, ומגלגלים בתערובת הקמח.

5. מטגנים, עד שמתקבל גוון זהוב.

6. מוציאים מהשמן ומניחים על גבי נייר סופג.