

רכיבים:

1 כרובית גדולה, מפורקת לפרחים

מעט מלח

שמן קנולה, לטיגון

לטמפורה:

2 כפות שמן זית

קורט מלח

קורט פלפל שחור, גרוס

1½ כוסות קמח טמפורה

2 כפות פטרוזיליה, קצוצה

3 כפות עירית, קצוצה

1½ כוסות בירה לבנה (אנו השתמשנו בבירה מסוג מכבי/גולדסטאר)

אופן ההכנה:

1. לקערה בינונית מכניסים את רכיבי הטמפורה ומערבבים היטב. מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך כשעה לפחות.

2. את פרחי הכרובית מכניסים לסיר עמוק, מוסיפים את המלח ומכסים במים. מביאים לרתיחה. לאחר שרותח, מנמיכים את הלהבה ומבשלים למשך כ - 20 דקות. מסננים את מי הבישול.

3. במחבת עמוקה מחממים את שמן הקנולה.

4. טובלים את פרחי הכרובית בתערובת הטמפורה (יש לטבול היטב, כדי שהטמפורה תעטוף את כרובית) ומטגנים, עד להזהבה.

5. מוציאים, סופגים את עודפי השמן ומגישים.

מומלץ להגיש בליווי טחינה .