

# tomates séchées frites

## Ingrédients :

12 -15 tomates séchées

1 tasse de farine pour tous les usages

Bière (pour l'obtention d'une pâte assez épaisse)

poivre

Sel

Huile d'olive pour la friture

## Préparation:

Faites la pâte avec de la farine et de la bière et ajoutez le sel et le poivre comme souhaité.

Placez dans une casserole d'huile profonde et laissez brûler un peu.

Immergez les tomates une à une dans la pâte et versez dans l'huile chaude en plusieurs parties.

Faites frire jusqu'à ce que la pâte se gonfle et fait une croûte rouge croquante.

Sur un plat placez une serviette en papier pour absorber l'excès d'huile quand vous sortez les tomates.

## Tips

Accompagné parfaitement avec du tzatziki connu ou même tout yaourt pour tremper.

Καλή όρεξη. !!!