

LEQUES DA TURQUIA: ESSA RECEITINHA CONQUISTOU MEU CORAÇÃO, É SIMPLES E DELICIOSA!

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes

Água

Sal

3 ovos grandes

Sal

Pimenta-do-reino moída a gosto

Páprica doce ou picante a gosto

1 colher de chá de mostarda Dijon

Azeite extra virgem

150g de farinha de rosca

2 colheres de sopa de farinha de trigo

Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

Ervas italianas secas (manjeriço, orégano, tomilho)

MODO DE PREPARO

Prepare as berinjelas: Lave bem as berinjelas e corte-as em fatias finas no sentido do comprimento, com cerca de 0,5cm de espessura. Em uma panela com água fervente e sal, escale as fatias por cerca de 2 minutos. Escorra bem e reserve.

Prepare a massa: Em um recipiente fundo, quebre os ovos e bata com um garfo até formar uma mistura homogênea. Adicione sal, pimenta-do-reino, páprica, mostarda e um fio de azeite. Misture bem até todos os ingredientes se incorporarem.

Empane as berinjelas: Em um prato raso, coloque a farinha de rosca e tempere com sal e pimenta-do-reino. Em outro prato, coloque a farinha de trigo. Passe cada fatia de berinjela na massa de ovo, depois na farinha de trigo e por último na farinha de rosca temperada com as ervas italianas. Pressione levemente para aderir bem a empanadura.

Frite os leques: Aqueça óleo vegetal em uma frigideira funda em fogo médio. Frite as fatias de berinjela empanadas até dourarem dos dois lados. Retire do óleo e coloque sobre papel absorvente para retirar o excesso de óleo.

Sirva: Sirva os leques da Turquia ainda quentinhos como petisco ou acompanhamento de pratos principais. Para um toque especial, acompanhe com molho de iogurte ou um molho agridoce.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16078-leques-da-turquia-essa-receitinha-conquistou-meu-coracao-e-simples-e>

[-deliciosa.html](#)