

# أصابع الكوسا المقرمشة

المقادير:

- 2 حبتان كوشة مقطعة الى شرائح
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 بيض
- $\frac{1}{2}$  كوب لوز مطحوم
- $\frac{1}{2}$  كوب جبنة بارميزان
- $\frac{1}{2}$  ملعقة أعشاب ايطالية

طريقة التحضير:

- في صينية، نرص أصابع الكوسا ونرشها بالملح.
- في وعاء، نخفق البيض مع نصف كمية اللوز المطحون وجبنة البارميزان والأعشاب.
- نغمس أصابع الكوسا بخلط البيض وثم باقي كمية اللوز المطحون ونعيد رصها في الصينية.
- ندخل الصينية الى الفرن لمدة 25 دقيقة حتى تتحمر وتصبح مقرمشة.