SOSLU KEREVİZ PANE

Malzemeler:
2 adet orta boy kereviz
1 adet portakal
Yarım limon
Yeteri kadar tuz. tane karabiber
Pane için:
1 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
2 adet yumurta
Sosu için:
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı krema
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı:
Kerevizleri yıkayıp soyun. Bir parmak genişliğinde halkalar şeklinde dilimleyin. Portakal suyu, limon suyu, tane karabiber, tuz koyduğunuz az suyla yumuşayıncaya kadar haşlayın. Havlu kağıt üzerine alın. Servis yapacağınız zaman pane için, önce una sonra yumurtaya daha sonra da galeta ununa bulayın. Kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartın. Servis tabağına alın. Üzerine sos dökerek servise sunun. Sos hazırlanışı: Geniş bir kaba yoğurt, krema, ezilmiş sarımsak, ince kıyılmış dereotu koyup karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:41420 • adı:Soslu Kereviz Pane • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:01