BEYİN PANE

MALZEMELER
2 Soyulmuş ve Haşlanmış Koyun Beyni
60 gr (4 çorba kaşığı) Galeta Unu
2 Çorba Kaşığı Maydanoz (kıyılmış)
1 Çorba Kaşığı Kaşar Peyniri (rendelenmiş)
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Kahve Kaşığı Karabiber
4 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

YAPILIŞI
Galeta unu, peynir ve maydanoza bulanarak kızartılan beyinlerden oluşan bu Italyan yemeği, sıcak olarak ve yanında yeşil salata ile servis edilir.
Keskin bir bıçakla, beyinleri dilimleyiniz. Küçük bir kasede galeta unu, maydanoz, peynir, tuz ve biberi karıştırıp beyin dilimlerini bu karışıma bulayınız.
Orta büyüklükte bir kızartma tavasında yağı kızdırıp, beyin dilimlerini 5'er dakika, renkleri kahverengi olana kadar kızartınız. Bir delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına alıp, hemen servis ediniz.

Ciğer Pane (görsel)

© lezzetler.com tarif no:5044 • adı:Beyin Pane • gönderen:lekelimelek • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:14