



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER PANESİ

1 koyun karaciğeri
1/2 bardak zeytinyağı
3 yumurta
rendelenmiş kaşar
1 bardak toz galeta
6 dal maydanoz
1 bardak un
tuz
karabiber

Ciğer yıkanır, kurulanır, zarı soyulur. Yarım parmak kalınlığında dilimler halinde kesilir. (Dilimler enli olmasın diye bıçak yatık kullanılır) Karabiber, tuz, rendelenmiş kaşar peyniri serpilir, unlanır. Unlanmış ciğer bu yumurtaya sokulup çıkarılır, sonra da toz galetaya bulanır.

Yemekten az önce bir tavada zeytinyağı kızdırılır, paneller konur. Kızaranlar kâğıt yayılmış bir kaba alınır. Sonra servis tabağına aktarılır ve maydanoz dallarıyla süslenerek servis yapılır.

[ML® Ciğer Pane için tıklayın](#)[ML® Dil Panesi için tıklayın](#)
