



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAŞAR PANE

2 dilim taze kaşar peyniri
1 adet yumurta
2 çay bardağı un
2 çay bardağı galeta unu
Tuz
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Kaşar peynirini dilimlerini tam ortadan boyuna 2 parçaya bölün ve 2 parmak kalınlığında 4 dilim elde edin. Unu, çırpılmış yumurta ve galeta ununu ayrı ayrı tabaklara alın. Tavada yağı ısıtmaya başlayın. Kaşar dilimlerini önce una, sonra çırpılmış yumurtaya ve en son galeta ununa batırın. Kızgın yağda 25-30 saniye üstündeki pane altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran peynirleri havlu kağıt serilmiş tabağa alın. Fazla yağını çektiirdikten sonra servis yapın.

