



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANE CİĞER

MALZEMELER:

Yarım kg koyun ciğeri
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
Yarım su bardağı un
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı kızartma yağı

YAPILIŞI:

Ciğerin zarı alınır, parmak şeklinde doğranır. Bu arada tavaya yağ konur ısıtmaya bırakılır. Unun içine karabiber ve tuz katılır karıştırılır. Ciğer önce unlu karışıma , sonra çırpılmış yumurtaya, en son galeta ununa bulanır. Kızgın yağda kızartılır, yağın alması için peçeteye çıkarılır. Ilık olarak servise sunulur.