



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANE VE KAPLAMA ETLER

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Köfteler, balıklar, piliçler vb panelerde frit pişirme yöntemi çok kullanılır. Pane yapımında, tost ekmeğinin ufalanarak kullanılması daha güzel renk almasına neden olur. Piyasada hazır olarak satılan galeta tozları, kullanıldığı zaman istenilen rengi veremeyebilir. Mutfaklarda, serviste kullanılmadan kalan bayat ekmekler öğütülerek kurutulur. Daha kaliteli sonuç almak için bu şekilde hazırlanmış galeta tozlarının kullanımı önemlidir. Hem kuzu ve koyunun hem de dananın karaciğeri ile yapılan yemekler özellikle Türk Mutfağında çok görülür. Özellikle unlanarak kaplanmak suretiyle bol yağda kızartılan ve soğan piyazı ile sunulan bilinen en ünlü ciğer yemeklerimiz arasındadır. Ayrıca yaprak şeklinde dilimlenmiş ciğer ızgarası poelle pişirme yöntemiyle de pişirilebilen ünlü yemek çeşitlerimizdendir. Ciğerin üzerindeki ince zarın soyulabilmesi için buzlu su kullanılmasında yarar vardır.