



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANELLE (PALERMO SİCİLYA)

1,5 su bardağı nohut unu
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
4-5 dal maydanoz
Sıvı yağ

Nohut unu, su ve tuzu sos tenceresine alıp pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Dibine ve kenarlarına yapışanları kazıyıp pişirmeye devam edin.

5 dakika kadar pişirip kıvamı koyulaştığında ocaktan alın.

İçine ince kıyılmış maydanozu ilave edin.

Fırın kabına pişirme kağıdı serip hazırladığınız malzemeyi kaba dökün.

Üstünü düzleştirip oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına kaldırın.

Soğuyan malzemeyi keskin bir bıçakla kare kare kesip fırın kabından çıkarın.

Sıvı yağı derin bir tavada kızdırıp panelle dilimlerinin hem altını hem de üstünü 2-3 dakika kadar kızartın.

Fazla yağın aldırarak için kağıt havlunun üzerine çıkardığınız panelle dilimlerinin üzerine tuz serpip servis edin.

Dilerseniz ekmeğin arasına koyarak da tüketebilirsiniz.

