



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UYKULUK PANE

500 gram uykuluk
2 orba kaşığı un
3 orba kaşığı eritilmiş yağ
2 adet yumurta
4 orba kaşığı rafine zeytinyağı
2 bardak galeta tozu
1 kahve kaşığı karabiber
40 gram tereyađı
tuz

- 1) Yıkanmış, iyice kurulanmış ve tuzlanıp biberlenmiş 500 gram uykuluğu, sırasile, evvelâ bir tabak içindeki 2 çorba kaşığı una, sonra çalkanmış 2 yumurtaya, daha sonra da yine bir tabak içindeki 2 bardak galeta tozuna batırmak suretile bütün uykulukları böylece panürlemeli yani galetalamalıdır.
- 2) Uykulukların panürlenmesi sona erince, bunları içinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı eritilmiş sadeyağı ile 4 çorba kaşığı rafine zeytinyağı, yahut da yalnız 7 silme çorba kaşığı eritilmiş yağ olan tavaya atarak uykulukların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretile orta hararetteki ateşte aşığı yukarı on dakika kadar pişirmeli, sonra da bunları bir delikli kepçe ile iyice süzölmüş olarak tavadan tabağa alarak servis yapmalıdır.