



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Foie Panée

Ciğer Pane



1 foie de mouton
1 tasse de farine
1 tasse de chapelure
2 œufs
Une demi-cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la friture :
1 tasse d'huile de tournesol

Coupez les foies en forme de filet. Mettez sur un filtre pour faire couler le sang. Laissez couler pendant ½ heure.
Mélangez de la farine, du sel et du poivron noir
Trempez les foies dans la farine, dans l'oeuf et dans la chapelure.
Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe, mettez les foies dans l'huile, puis laissez griller.
Servez chaud.

N-B; Vous pouvez rajouter des épices comme du cumin et du piment rouge en poudre pour enrichir le goût.