



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

Muffin De Foie

Ciğer Böreği



500 gr. de foie d'agneau
2 œufs
1 oignon moyen
1 tasse de yaourt
1 sachet de poudre à pâte
1 cuillère à café de piment rouge moulu
2 cuillères à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la friture:
1,5 tasses d'huile végétale

- # Prenez la peau extérieure du foie. Nettoyez puis coupez en petit morceaux.
- # Mettez dans un bol de mélange, des œufs et du yaourt puis mélangez. Rajoutez des oignons hachés finement.
- # Rajoutez les morceaux de foie, du sel, du piment rouge moulu, de la poudre à pâte et de la farine jusqu'à obtenir une pâte liquide.
- # Mettez de l'huile dans une poêle. Quand elle chauffe, rajoutez du mélange de foie avec une cuillère.
- # Faites grillez les deux surfaces.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez préparer avec du foie de poulet.