



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Ciyər Pane

Ciğər Pane



1 adət qoyun qaraciyəri  
1 su stəkani un  
1 su stəkani galeta unu  
2 adət yumurta  
Yarım çay qaşığı qara bibər  
1 çay qaşığı duz  
Qızartmaq üçün:  
1 su stəkani günəbaxan yağı

- # Ciyər fleto şəklində doğranar. Qanının axması üçün bir süzgəcə qoyular. Yarım saat süzdürülər.
- # Un, duz və qara bibər qarışdırılır.
- # Ciyərlər sırasıyla una, çırpılmış yumurtaya və galeta ununa batırılır.
- # Tavaya yağ qoyular, istiliyin tərəfindən hazırlanan ciyərlər buraxılır. İki yüzü/üzü qızardılır.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Ciyər panenin ləzzətini növlərə ayırdırmaq üçün una kimyon, toz qırmızı bibər kimi ədviyyatlar da əlavə oluna bilər.