



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.