



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pane di Fegato

Ciğer Pane



1 fegato di pecora  
Un bicchiere di farina  
Un bicchiere farina di pangrattato  
2 uova  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
Un cucchiaino di sale  
Per friggere;  
Un bicchiere olio di girasole

- # Il fegato si taglia come il filetto poi si mette sul filtro per levare sangue circa per mezz'ora.
- # Si miscelano farina sale e pepe nero.
- # I pezzi di fegato si fanno rotolare dalla farina puoi far uova e dopo dalla farina di galeta.
- # Nella padella si mette olio e quando riscalda si lasciano i pezzi di fegato e si arrossiscono a tutti e due facciate.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** per farsi aumentare il gusto nella miscela di farina si possono aggiungere anche cumino peperoncino rosso e le altre spezie.