



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Гренки из печени

Ciğer Pane



1 баранья печень  
1 стакан муки  
1 стакан панировочных сухарей  
2 яйца  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. соли  
Жарить:  
1 стакан подслн. масла

- # Печень порезать бифштекс. Положить в дуршлаг и дать стечь крови минут 30.
- # Муку смешать с солью и перцем.
- # Печень сначала обвалять в муке, затем в взбитых яйцах и в панировочных сухарях.
- # В сковороду налить масло, нагреть и обжарить с двух сторон.
- # Подавать горячим.

Чтобы разнообразить вкус печени, в муку можно добавить разные специи, например, кумин или красный перец.