

Kereviz Pane

Malzemeler

4-5 adet orta boy kereviz

2 adet yumurta

1 su bardagi un

1 su bardagi galeta unu ya da 1 paket hazır citir pane harci

limon suyu

tuz

Kızartmak için;

sivi yağ

Yapılışı

Bir tencereye su, tuz ve limon suyu koyulur. Kerevizlerin kabukları soyulur ve 0,5 cm kalınlığında halka şeklinde doğranır. Tencere ocaga oturtulup kerevizler hafif yumuşayınca kadar haşlanır. Suyu süzülüp kurulanır. Yumurtalar çukur bir kapta cirpilir. Kurulanan kerevizler önce una, sonra cirpilmiş yumurtaya, son olarak da galeta ununa (ya da citir pane harcına) bulanarak kızgın yağda arkalı-onlu kızartılır. Kağıt havlu üzerine alınarak fazla yağları süzülmesi sağlanır. Dilerseniz yoğurtlu sosla servis yapılabilir. ellerimize sağlık