

Saganaki Tiri

Ingrédients:

4 tranches carrées de 10cm de fromage Kéfalograviéra (ou du comté) sur 1 cm d'épaisseur.
Farine.
2 œufs battus
Huile de friture
1 à 2 citrons

Dans une poêle, faire chauffer l'huile à feu modéré.

Trempez les tranches de fromage dans de l'eau froide, puis dans la farine et enfin dans les œufs battus.

Les faire dorer des deux cotés.

Arrosez de jus de citron et servir très chaud.

