



CIĞER KAVURMA (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg Dana Ciğeri
1 Adet Kuru Soğan
1 Küçük Kase İç Yağı
Karabiber
Tuz

İç yağı, tavaya konularak orta ateşte eritilir. Kuşbaşı doğranan ciğer ilave edilerek kavrulur. Ciğerin kavrulmasına yakın kuşbaşı şeklinde doğranmış soğan da katılarak kısık ateşte kavrulmaya devam edilir. Tuzu ve karabiberi eklenip sıcak olarak servis yapılır.

