



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER MÜCMERİ

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Ciğer m cmeri kuzu ciğeri ise siyahı ve beyazı, koyun ciğeri yalnız siyahı olsa önce suda az pişirip, ince ince kıydıktan sonra kafi miktar tuz, biber, tarçın, fıstık, kuş  z m  ilave edilip, bir de kuzunun iç yağı ile türkçe (derb) dahi derler. Ondan alıp parça parça doğranır. Fincan böreği gibi yayıp bir tepsiye az miktar yağ damlatıp fırında pişirilir. Çok hafif olur.