CİĞER TAVA

1 koyun karacigeri
½ bardak un
1 bardak zeytinyağı
tuz

1-Cigerin zari soyulur. Sonra yarim bardak genisliginde dilimler kesilir, una bulanir ve içinde kizgin zeytinyağı bulunan tavaya ikiser üçer atilir.
2-Kevgirle karistirarak kuvvetli ateste birer dakika kadar kizartilarak servis tabagina alinir.
3-Cigerlerin tamami pisince üzerine tuz serpilir ve servis yapilir.

ML® Erişteli Ciğer Çorbası (görsel)

© lezzetler.com tarif no:6694 • adı:Ciğer Tava • gönderen:ERTOSUN • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:39