CİĞER YÜREK KIZARTMASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
1 adet karaciğer
100 gr. koyun kıyması
1 adet yürek
100 gr. kuyruk yağı
Tuz

YAPILIŞI
Kuyruk yağı kıyma haline getirilip tavaya koyularak eritilir. Daha önceden kuşbaşı şeklinde doğramış olduğumuz yürek ve karaciğer parçaları tavaya konulur. Yarı pişmiş duruma gelince, tuz ve kıyma eklenerek kızartma işlemine devam edilir. Kıymanın pişmesi ile birlikte tava ateşten alınarak yemek sıcak servis edilir.

Not: Bu yemek genellikle kurban bayramında yapılan bir yemek türüdür.

© lezzetler.com tarif no:44994 • adı:CİĞER YÜREK KIZARTMASI (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:57