



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ EKMEK SALMASI (KONYA)

MALZEME LİSTESİ

1 adet koyun yada kuzu karaciğeri
50 gr sade yağ
2 adet orta boy kuru soğan
2 tatlı kaşığı biber salçası (isteğe bağlı)
2 çay kaşığı tuz, karabiber
Süslemek için;
1 demet maydanoz

YAPILIŞI

Ciğerlerin sinir, yağ ve zarlarını temizleyin. Keskin bir bıçakla veya satırla çok incecik kıyıp, doğrayın. Bir tavada yağı eritip, yemeklik incecik dilimlenmiş ciğerleri ekleyin. Orta ısı ateşte sürekli karıştırarak 4-5 dakika kavurun, isterseniz salçayı ekleyin.

Ciğerleri ilave edip yine sürekli karıştırarak 7-8 dakika daha kavurun. Tuz ve karabiberi en sonunda serpip 1-2 dakika daha kavurup ocaktan alın. Maydanozla süsleyip, ekmek üzerinde servise sunun.