



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ SEMİZOTU SALATASI

300 gr karaciğer (dana, kuzu, tavuk)

500 gr ayıklanmış semizotu yaprağı

2 adet küçük boy kuru soğan

Tuz

2 çorba kaşığı sirke

1/2 çay bardağı sıvıyağ un

Fileto şeklinde kestiğimiz ciğerleri bol un ile unlayıp, fazla ununu silkeleyelim.

Tavaya sıvıyağ koyup, ciğerleri orta kıvamda tersli yüzlü kızartıp, tavadan çıkartalım.

Tavadaki yağa yeterince tuzu ve 1 çorba kaşığı sirkeyi ilave ederek 1 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan indirelim.

Yıkadığımız semizotu yapraklarını büyükçe bir tabağa yayalım.

Kızarttığımız ciğerleri, semizotlarının üzerine yerleştirelim.

Yuvarlak halka halka kestiğimiz soğanları, 1 çorba kaşığı sirke ve 1 çay kaşığı tuz ile ovup, semizotlarının üzerine yayalım.

Tavadaki yağı da salatanın üzerine gezdirip, servis yapalım.