



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA CİĞERİ KÂĞIT KEBABI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1/2 kiloluk bir süt danası ciğeri,  
geniş 4 dilim çemensiz pastırma,  
1 dal biberiye otu,  
1 tutam kekik,  
1 diş sarımsak,  
birkaç rezene tohumu,  
1 çorba kaşığı sadeyağ,  
yeteri kadar tuz ve 4 parça yağ kâğıdı.

Yapımı: Karaciğerleri bir saat kadar soğuk suda bıraktıktan sonra akarsuda iyice yıkayıp zar gibi ince derisini yüzmeli. Sonra birer santim kalınlığında dilimlere doğramalı.

Beri yanda biberiye otunu ve kekiği ufalamalı. Buna dövülmüş sarımsağı ve rezene tohumunu katmalı. İyice karıştırdıktan sonra bunları ciğer dilimlerine sürmeli.

Ciğerleri tuzladıktan sonra dilimleri dört ayrı gruba ayırmalı. Her grubu bir çemensiz pastırma dilimine sardıktan sonra içine yağın dörtte biri konmuş yağ kâğıdına sarmalı. Kâğıtların uçlarını iyice kapayıp paket durumuna getirmeli.

Ciğerler paketlenince yağa bulanmış pyrex bir kayık tabağa koyup kızgın fırına koymalı. Ciğerler fırında on dakika kaldıktan sonra paketleri alt üst etmeli. Bir on dakika daha ciğerleri pişirdikten sonra py-rex kabı fırından çıkarmalı ve olduğu gibi sofraya çıkarıp servis yapmalı. Bu ciğer kâğıt kebabıyla birlikte patates püresi de verilirse çok iyi olur, herkes kâğıdını açtıktan sonra patates püresi de servis kaşığıyla kâğıdın içine konur ve böylece ciğerin biriken suyunu ve yağını püre çekmiş olur.

[ML® Kağıt Kebabı için tıklayın](#)