



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ CİĞER TAVA

Malzeme

1 adet koyun karaciğeri,
4 orta boy domates,
2 sivri biber,
6 diş sarımsak,
1 yemek kaşığı zeytinyağı,
tuz,
un,
karabiber,
kızartma için sıvı yağ

Yapılışı

Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın. 2 santim büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın. Domateslerin kabuklarını soyun ve rendeleyin. Sivri biberlerin saplarını kesin. Tohumlarını boşaltın ve ince halkalar halinde doğrayın. Sarımsakların kabuklarını ayıklayın ve ince ince çentin. Domates, sivribiber, sarımsak, zeytinyağı, tuz, karabiberi birlikte bir tencereye koyup gerektiğinde biraz su katıp beş dakika kadar kaynatın. Koyu kıvamlı bir sos elde edin. Derince bir tavada sıvı yağı iyice kızdırın. Kevgirden avucunuzla alacağınız ciğerleri una bulayın, parmaklarınızı oynatarak unun fazlasını dökün ve hemen tavaya atın. Delikli bir kepçe ile karıştırın. 30 saniye sonra çıkartın. Kağıt üzerinde fazla yağın süzün. Servis tabağına alın. Üzerine sosu sıcak olarak dökün. Ciğer ve sosunu önceden hazırlarsanız ciğeri soğuk olarak ancak sosunu ısıtarak üzerine dökerek servis yapın.