ERİKLİ TAVUK CİĞERİ

Yarım kg tavuk ciğeri
8 adet siyah kuru erik
1a det kuru soğan
Yarım tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Erikler en az 2 saat önceden ıslatılır. Sonra çekirdekleri çıkarılır ve birkaç parçaya kesilir. Tencereye yağ konur, ısınınca ciğer atılır, 5 dakika kavurduktan sonra ince kıyılmış soğan eklenir. 5 dakika sonra salça, erik ve tuz eklenir. 10 dakika sonra sirke katılır ve ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:64380 • adı:Erikli Tavuk Ciğeri • gönderen:zeytuni • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:29