



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FUAGRA (DANA)

Malzemesi :

250 gr dana ciğeri
1,5 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı tereyağı
1/2 bardak süt
3 tane piliç ciğeri
2 kahve kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Salçası:
1 çorba kaşığı margarin
1/2 kahve fincanı un
1/2 bardak süt tuz

Bir kuşhaneye kuşbaşı doğranmış dana ciğeri ile 3 piliç ciğeri aynı şekilde doğranır ve üstlerine 1/2 bardak süt konulur ve ciğerler 8 - 10 saat bu vaziyette dinlendirilir. Bu süre dolunca süzgeçten geçirilerek ciğerler süzülür, süt dökülür. Bir tavaya margarin konularak ciğerler iyice kızarıncaya kadar kavrulur. Sote ediilmiş bu ciğerler tavadan çıkarılır ve havanın içine konularak iyice dövülür ve kalburdan geçirilir. Başka bir kuşhaneye ölçülere göre margarin ve un konularak 2 dakika kavrulur, içersine süt ilâve edilir ve çabuk çabuk karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar 5 - 10 dakika pişirilir. Sonra püre halindeki dana ciğerlerine katılır ve içine tuz ve karabiber ilâve edilir, iyice karıştırılır. Azar azar tereyağı konulur ve yeniden karıştırılır. İyice soğuyunca sıkılaştırması için buzdolabına yerleştirilir, 1/2 saat sonra servis yapılır.