



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI TAVUK YÜREĞİ VE CİĞERİ

200 gr tavuk ciğeri
200 gr yürek
1 yemek kaşığı un
3 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Tuz
Kızartma yağı

Ciğerler ile beraber olan yürekleri yağlarından arındırarak, her ikisini beraber küçük doğrayıp yıkayarak süzdürün. Tavaya sıvı yağı koyup ciğerleri ekleyerek kavurup üzerine bir kaşık unu serpiştirin. Unu ciğer ile 2 dk. kadar çevirdikten sonra baharatlarını ve tuzunu katıp tekrar karıştırarak ateşin üzerinden alın. Servis tabağına yerleştirdiğiniz ciğerlerin üzerine kıyılmış taze soğan ve maydanoz karışımını serpiştirin.