



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER TAVA

1 koyun karaciğer
2 kaşık margarin
2- 3 soğan
Yarım demet maydanoz
2 çay kaşığı sumak
2 çay kaşığı kırmızı biber
2 çorba kaşığı zeytinyağ
Yarım limon
Tuz

Karaciğerin zarı soyulur. Kuşbaşı doğranır.

Bir tencere yağ kızdırılır. Ciğerler atılıp karıştırılır. Harlı ateşte kapak kapatmadan karıştırarak pişirilir (suyunu çekinceye kadar). Tuz ve karabiber atılır.

Soğan yarım halka şeklinde doğranır. Kiyılmış maydanoz, tuz; kırmızı biber, sumak, zeytinyağ, limon suyu ilave edilip karıştırılır.

Ciğerle, soğan salatası beraber servis yapılır.

Not: Ciğeri, sertleşmemesi için harlı ateşte ve kapak kapatılmadan pişirilmelidir.