



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞER TAVASI

1 adet koyun ciğeri
100 gram un (2 kahve fincanı)
220 gram çiçekyağı (1 bardak)
1 çorba kaşığı kekik
Tuz

Üstünün ince zarları özenle soyulmuş bir adet koyun ciğerini yarım parmak inceliğinde meyilli olarak dilimlere kestikten ya da ciğerciye kestirdikten sonra bunları yıkamalı ve kalın delikli bir süzgeçten iyice süzölmeye bırakmalıdır.

Ciğerler süzölmönce; bunlardan üç beş tane alarak bir tabak içinde bulunan 2 kahve fincanı una bulamalı ve sonra da bu unlu ciğerleri iyice silmek suretiyle ciğerlere yapışmış olan fazla unların dökölmesini sağlamalı, sonra da iyice silkilmış ciğerleri, her defasında 4-5 parçadan fazla olmamak üzere, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak rafine çiçekyağı olan tavaya ya da kuşaneye atarak, delikli kepe ile şöyle bir karıştırmak suretiyle, ciğerleri ancak bir buçuk dakika kızartmalı ve hemen yağdan çıkararak bir kaba almalı ve diğeri partiyi atmak suretiyle bütün ciğerleri böylece azar azar pişirmeli ve. üstlerini tuzlamalıdır.

Ciğerlerin pişirilmesi ve bir kaba alınmaları sona erince; ateşteki yağı tekrar dumanı tütercesine kızdırmak ve sonra da ciğerlerin yağını süzerek ciğerleri servis tabağına almalı, istenildiğinde üstlerine 1 çorba kaşığı kekik gezdirmeli ve servis yapmalıdır.
