CİĞER TAVA

400 gram ciğer
2 çorba kaşığı un
Kızartmak için sıvı yağı
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Ciğeri küp şeklinde doğrayın üzerine un serpin ve silkeleyin. Diğer taraftan da yağı kızdırın. Ciğerleri içine atıp 3 dakika pişirin. Çıkartıp bekletin, 3 dakika daha pişirmek için tekrar yağın içine atın. Daha sonra kapağı kapalı bir tencerenin içine koyun. Şeker, kırmızı biber ve istenilen baharatları koyup 3 dakika bekleyin, tencereyi sallayın. Yanında patates kızartması ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:82662 • adı:Ciğer Tava • gönderen:damak çatlatan • indirme tarihi:25.04.2024 - 07:26