



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU CİĞER GÜVEÇ

MALZEMELER

orta boy güveç
1/2 kg taze kuzu ciğeri
1/2 kg havuç
1 adet orta boy soğan
1/2 bağ maydanoz
1/4 margarin
1 ay kaşığı karabiber
4 adet sivri biber
bir tutam tuz ve şeker
bir kaşık salça

HAZIRLANIŞI

Ciğer, havuçlar ve biber küçük küçük doğranır. Yağ ile hafif güveç içinde kavrulur salça bir su bardağı içerisinde karabiber, tuz ve şeker karıştırılır, güvecin üzerine dökölür ve fırına 200 derece ısıtılmış fırına verilir. 30 dakika pişirilir ve fırından çıktıktan sonra ince doğranmış maydanoz üzerine serpilerek servis yapılır.