



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ CİGER ŞİŞ

MALZEMELER

500 gr Dana Ciğeri
500 gr Küçük Sosis
250 gr Küçük Mantar (silinmiş)
180 gr Tereyağ (eritilmiş)
1/2 Kahve Kaşığı Karabiber
24 Defne Yapağı
6 Büyük Domates (her biri 4'e bölünmüş)

YAPILIŞ TARİFİ

Önce, ızgaranızı orta sıcaklıkta ısıtınız.
Ciğeri 3,5 santim büyüklükte kuşbaşı doğrayıp, sosis ve mantarları bütün olarak bırakınız. Eritilmiş tereyağı alçak kenarlı bir kaseye dökünüz.
Ciğerleri ekleyip, yağda çevirerek üstlerine biberi serpiniz.
Yağladığınız ciğerleri, sosisleri, mantarları, defne yapraklarını ve domatesleri 8 şişe sırayla geçiriniz. Bir fırçayla, kasede kalan eritilmiş yağın yarısını, şişlerdeki malzemenin üstüne sürünüz.
Şişleri ızgaraya koyup, her iki yanlarını 7-8 dakika, çevirdikçe kalan yağdan sürerek, pişiriniz. Şişleri ızgaradan alıp, servis ediniz.