



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAZ CİĞERLİ OMLET

Malzemesi:

8 tane iyice çırpılmış yumurta

ince ince doğranmış 2 kaz ciğeri

Tuz

Biber

90 gr. tereyağı

Hazırlanışı: Kaz ciğerlerini az suda tuz ve biber ekleyerek orta ateşte pişirin. Ciğerlerin dışı sert ama iç kısımları pembe renkli kalmalı. Piştikten sonra ocağın üzerinden alın. Tereyağının yarısını bir tavaya koyarak yüksek ateşte kızdırın. Çırpılmış yumurtalara tuz ve biber ekerek tavaya koyun. Yumurta pişmeye başladığı anda kaz ciğerlerini içine dökün. Omlet iyice piştikten sonra tereyağını eritin. Kaz ciğerli omleti ikiye katlayıp üzerine erimiş tereyağını dökün.