



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU CİĞER DİLİMİ IZGARA

Necip Usta

12 dilim kuzu ciğeri (1'er santim kalınlığında)

1/2 su bardağı un

2 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ

1/2 tatlı kaşığı tuz

Az karabiber

1 çorba kaşığı tereyağı

1) Ciğerleri bir kaptan tuzlayıp, biberleyiniz. Alt ve üstünü una bulayınız.

2) Ciğeri rafine yağı ile yağlayıp, ızgarada pişiriniz, üzerlerine hafif tereyağı sürüp servis yapınız.