



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU CİĞERLİ PEYNİRLİ SANDVIÇ

100 gr. kuzu ciğeri
50 gr. peynir
2 yemek kaşığı tereyağı
4 dilim esmer ekmek
1 çorba kaşığı pancar turşusu
1 tane havuç
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Tava da tereyağını eritin. Kuşbaşı doğranmış kuzu ciğerlerini tuzlayıp, baharatla harmanlayıp pişirin. Hafif piştikten sonra havucu da içine atıp beraber kavurun. Ekmeğe önce peyniri dizin sonra ciğerli karışımı ekleyin. Arasına pancar turşusu serpin. üstüne tekrar peynir dizin ve ekmekle üzerini kapatın.

