



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAKİSTAN USULÜ CİĞER

MALZEMELER

750 gr Kuzu Cİğeri (ince dilimlenmiş)

4 Diş Sarımsak (dövmüş)

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Tatlı Kaşığı Pul Kırmızı Biber

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Limonun Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Her ciğeri dilimini uzunlamasına ikiye kesip bir kenara koyunuz.

Orta boy bir kaba sarımsak, tuz, pul kırmızı biber, karabiber ve limon suyunu koyup karıştırdıktan sonra, ciğerleri bu kaba koyarak 1 saat kadar bekletiniz.

Büyük bir tavada tereyağını orta ateşte eritip ciğeri dilimlerini 4-6 dakika, sık sık çevirerek kızartınız. Delikli kepeyle ciğerleri tavadan, ısıtılmış bir servis tabağına alıp sıcak sıcak servis ediniz.



Fotoğraf "mecbure" tarafından gönderildi. 20.09.2016