



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVADA KALKAN CİĞERİ

- 1 adet kalkan ciğeri
- 1 adet orta boy soğan
- 1,5 su bardağı margarin
- 1 su bardağı un
- ½ çay kaşığı kırmızı toz biber
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz

Kalkan ciğerini zarından ve sinirlerinden ayrıştırın. Eşit parçalar halinde kesin. Soğanın kabuklarını soyun, rendeleyip bir tülbent yardımıyla suyunu süzdürün. Soğanın suyu, margarin, kırmızı toz biber, karabiber, kekik ve tuzu bir kabin içerisinde iyice çirpin. Kalkan ciğeri parçalarını bu karışımın içerisinde 2 saat bekletin. Ciğerleri alıp una bulayın, tavada ısıttığınız sana klasik yağında 4-5 dakika kızartın.



Fotoğraf "hamarat teyze" tarafından gönderildi. 04.03.2016