



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAÇAYLI CİĞER

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

600 gram dana karaciğeri,

75 gram margarin yağı,

1 dal adaçayı,

1 limon,

yeteri kadar un,

karabiber ve tuz.

Yapımı:

Karaciğerin üzerindeki ince zarı ayıkladıktan sonra ciğeri dilimlere doğramalı, biberlemeli ve una bulamalı. Bir güvece margarin yağıyla adaçayı yapraklarını koyup kabı ateşe oturtmalı. Yağ ısınınca altındaki ateşi iyice kuvvetlendirmen ve una bulanmış ciğer dilimlerini içine atmalı. Ciğer dilimlerinin her bir yüzünü ikişer dakika kızarttıktan sonra bunları güveçten çıkarıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Ciğerler hafif ateşte ve uzun süre pişirilirse sertleşip kayış gibi olacaklarından bunların çok kuvvetli bir ateşte birkaç dakika kızartılmaları şarttır. Ciğer dilimlerinin kızartılmaları sona erince güveçteki yağı bunların üzerlerine gezdirerek döktükten sonra üzerlerine tuz serpmeli. Ciğer dilimlerinin çevresini haşlanmış patatesle veya limon dilimleriyle hattâ patates lore'tle süsledikten sonra servis yapmalı. İsteyenler dana ciğerinin yerine koyun ciğeri veya ödleri dikkatle ayırılıp atılmış tavuk ciğeriyle de bu yemeği pişirebilirler.