



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AROMALI CİĞER PANE

Yarım kg kuzu ciğeri
2 adet taze soğan
5-6 dal dereotu
5-6 dal taze nane
1 ay kaşığı kuru fesleğen
1 adet yumurta
1 ay bardağı un
1 ay bardağı su
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
Kızartma yağı

Ciğerler parmak şeklinde doğranır Soğan ve yeşillikler çok ince kıyılır. Yumurta, su, un, baharatlar ve yeşillikler bir kaptaki karıştırılır. Ciğer parçaları bu karışıma batırılır. Az yağda, iki yüzü kızartılır.