



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI CİĞER TAVA

Malzemeler:

Yarım kilogram dana ciğeri,
3 patates,
2 havuç,
4 dal taze soğan,
yarım demet maydanoz,
1 çay bardağı sıvıyağ
kekik,
pul biber
tuz.

Hazırlanışı:

Dana ciğerinin zarını soyup kuşbaşı iriliğinde doğrayalım. Havucu ve patatesleri iri şekilde doğrayıp kızdırılmış sıvıyağda kızartalım. Ayrı bir tavada ciğerleri karıştırarak kavuralım. Delikli kepçe ile alarak patates ve havuçların üzerine ekleyelim. İçine kıyılmış taze soğanları, maydanozu, pul biberini, kekiği ve tuzu katıp karıştıralım. Arzuya göre lavaş ekmek ile servis yapabilirsiniz.