



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLEN (MUĞLA)

Anadolujet Magazin

1 kg dana ciğeri

2 su bardağı sıvı yağ

4 yemek kaşığı un

Sos için:

1,5 yemek kaşığı tereyağı

10 diş sarımsak

4 yemek kaşığı un

1,5 yemek kaşığı salça

1,5 yemek kaşığı limon suyu

Ciğerleri küçük parçalar halinde doğrayıp una buladıktan sonra tavada kızgın sıvı yağda kızartın. Ayrı bir kaptaki tereyağı, iri doğranmış sarımsak, un, salça ve limon suyunu kavurarak sos hazırlayın. Kızarmış ciğerleri servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız sosu dökerek servis yapın.

Not: Bu lezzetli yemeğin ismi tadının balığı andırmasından geliyor.