



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAĞARTLAK KEBABI

2 adet kuzu ciğeri
500 gr. kuyruk yağı
Tuz
Karabiber
Yufka kalınlığında hazırlanan pide

Ciğerleri kanını fazla akıtmadan hızlı akan su altında yıkayın.
Zarlarını bıçak ucu ile çıkarıp sinirlerini ayıladıktan sonra kuyruk yağı ile birlikte 1 santimetre küplük parçalar halinde doğrayıp tuzlayın.
İnce şişlere ciğer ve yağları geçirip sırasıyla dizin.
Yemekten 5-6 dakika önce ızgara da kurutmadan çevirerek yağlar pembeleşinceye kadar pişirin.
Şişteki ciğerleri sıcak olarak dilimlenmiş pidelerin üzerine yerleştirip domates ve sivribiber eşliğinde servis yapın.

