



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CAN CİĞER KAVURMASI

Yarım kg kuzu ciğeri
1 adet soğan
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Biberlerin tohumları alınır, bir kaç parçaya kesilir. Tavaya tereyağı konur, eriyince soğan atılır ve pembeleştirilir. Sonra kuşbaşı doğranmış ciğer ve biber atılır, 15 dakika kavrulur. Tuz ve karabiber eklenir, 5 dakika sonra ateşten alınır.