



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ CİĞER

Mehmet Ejder

1 kg ciğer (tercihen kuzu)
4 adet orta boy soğan
Ceviz

Zarı alınmış kuşbaşı doğranmış ciğerler bir miktar sıvı yağ ilavesi ile yayvan bir tencere veya ağzı kapanabilen geniş bir tavada ateşin üzerine konur ve arada bir karıştırılır. Suyunu bırakınca pişene kadar ağzı kapalı tutulur. Daha sonra suyu çektilir yağ az gelirse yağ ilavesi yapılır. Ciğerler kavrulmaya yakın kimyon, pul biber ve karabiber eklenir. Ortadan ikiye bölünmüş ve ince zar şeklinde doğranmış soğan ilave edilir. Ciğer kimyonu çok sever kimyon da ona çok yakışır. Soğanlar ölmeye yakın kıyılmış ceviz de ilave edilerek güzelce kavrulur. Ceviz ve soğan yağı çok sever kuru kuru olmayacak şekilde sıvı yağ ilavesi yapılabilir. Altını kapatınca üzerine bir miktar kıyılmış maydanoz serpilip dinlenmeye bırakılır. Arzuya göre servis edilir.

