



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## CEVİZLİ CİĞER KAVURMA

Yarım kg dana ciğeri  
1 iri adet kuru soğan  
1 çay bardağı ceviz  
4 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 tutam tatlı toz biber  
1 tutam tuz

Tava iyice kızdırılınca yağ konur. Yağ kızınca da kuşbaşı doğranmış ciğer katılır. Hızlı ateşte ciğerin sulanmasına izin vermeden sürekli karıştırılır. Ciğer renk almaya başlayınca yarım daire şeklinde doğranmış soğan eklenir. Karıştırmaya devam edilir. Soğan şeklini kaybetmeye başlayınca iri dövülmüş ceviz, tuz ve kırmızı toz biber eklenir. Birkaç dakika sonra ateşten alınır. Sıcak servis yapılır.

[ML® Kağıtta Ciğer için tıklayın](#)