



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ CİĞER TAVA

Malzeme

1 adet koyun ciğeri,
1 yemek kaşığı un,
4 diş sarımsak,
1 yemek kaşığı sirke,
50 gram ceviziçi,
tuz,
kırmızı pul biber,
sıvı yağ

Yapılışı

Satın alırken ciğerin üzerindeki zarı çıkartın, damarlarını ayıklatın, yarım santim kalınlığında yaprak şeklindekestirin. Sarmısakları ayıklatın, ezin. Ceviziçini havanda döverek çok küçük parçalar haline getirin. Tavada sıvı yağı kızdırın, ciğerleri una bulayın, tavaya atarak bir taraflarını 20, diğer taraflarını 10 saniye süre ile kızartın. Çıkartıp servis tabağına alın. Küçük bir kaba tavadaki kızartma yağından 4 kaşık alın. Kabı kuvvetli olmayan bir ateşe oturtun. İçine ciğerleri bulamış olduğunuz unun kalanını atın. Sirkeyi koyun ve karıştırarak üç dakika pişirin. Ateşten indirmeden cevizleri katın, tuzunu koyun, kırmızı biberini serpin ve karıştırın. Servis yaparken ciğerlerin üzerine sıcak olarak dökün. Ciğerleri yaprak yerine kuşbaşı olarak da doğratabilirsiniz.