



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTLİK USULÜ CİĞER

Malzeme :

4 dilim tost ekmeği

3 orba kaşığı un

1 bardak dilinmiş havuç

Biraz kereviz sapı

1/4 çay kaşığı ada ayı

aynı miktar kekik, tuz, karabiber

1/2 kg. dana ciğeri

2 bardak dilinmiş soğan

2 orta boy patates

1 bardak domates suyu

Yapılışı :

Ekmekler gevrekleşinceye kadar kızartıp kaba kâğıt üzerine alın ve yağını emdirin. Un ve baharatı karıştırın.

Ciğer dilimlerini bu karışıma bulayarak ekmekleri kızarttığınız yağda kızartın. Fazla yağı emdirin. Bir tencereye koyduğunuz kızartılmış ciğer dilimlerinin üzerine sebzeleri yerleştirin, domates suyu döküp 1/2 çay kaşığı tuz ekin. Üstünü örtüp hafif ateşte 30-40 dakika veya sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin.