



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER BALIĞI

250 gr kuzu ciğeri
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı su
1,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Ciğer çok küçük doğranır ve süzgece çıkarılır. Yumurta, su, yoğurt, un ve tuz pürüz kalmayana kadar çırpılır. Ciğerler eklenir karıştırılır. Yanmaz tavaya yağ konur, karışım dökülür, düzeltilir. Bir yüzü pişince diğer yüzü çevrilir. Pasta gibi keserek servise sunulur.