



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER BİFTEĞİ

1 adet karaciğer
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı un
Kekik
Tuz
Sumak

Ciğerinizi, biftek şeklinde doğrayın ve üstlerini bıçakla hafifçe çizin. Yıkayın ve bir süzgeçte süzülmesini bekleyin.

Ununuzu çukur bir kaba boşaltın, yağınızı tavaya dökün ve kızdırın. Süzülen ciğerleri una iyice bulayın, sonra kızgın yağda kızartın. Kurumamasına önem verin.

Kızaran ciğer biftekleri ufak bir kabin içine koyun ve üstüne istenilen miktarda kekik ve tuz serpip ağzını kapatın. Servis edene kadar da açmayın.

Soğanları salata soğanı şeklinde doğrayın, ayıklanmış ve ince doğramış olduğunuz maydanozun içine katarak, birlikte yıkayıp, süzün. İçine yine istenildiği kadar sumak ilave edin.

Ciğerlerle birlikte tabaklara servis yapın. İstenirse patates tava ile de servis edin.

