



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CİĞER BÖREĞİ

1/2 demet maydanoz  
1 adet yumurta  
4 çorba kaşığı süt  
1 çay kaşığı tatlı kırmızıbiber  
40 gr un (5 silme çorba kaşığı)  
1 adet soğan  
250 gr kuzu ciğeri (ızgaralık doğranmış 4 dilim)  
30 gr LUNA (2 çorba kaşığı)  
Tuz

Maydanozu incecik kıyın. Yumurta, süt, tuz, kırmızıbiber ve unun yarısı ile karıştırın. Soğanı halka halka doğrayın. Ciğerleri kalan una bulayın. Hazırladığınız yumurtalı bulamaca daldırın. Luna'yı tavada kızdırın. Ciğerlerin önce bir yüzünü kızartın. Çevirdikten sonra soğanları ilave edin. Soğanlar hafifçe pembeleşip ciğerler de pişince servis yapın.

Not: Malzemedeki süt yerine aynı miktarda bira kullanarak değişik bir bulamaç hazırlayabilirsiniz. Ciğer börekleriniz daha kabarık olacaktır. Tüm sakatatlar gibi ciğerin de buzdolabında saklanma süresi çok kısadır. 24 saatten fazla bekletilmemelidir. Bu nedenle ciğeri, pişirmeyi düşündüğünüz gün alıp bekletmeden tüketin. Kuzu ciğeri tane ile satıldığı için Ciğer Böreği için gereken miktarı dilim halinde hazırlattıktan sonra kalanını değişik biçimde hazırlayıp, örneğin kuşbaşı ciğerle arnavutciğeri yapabilirsiniz.

