



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER DÜRÜM (MERSİN)

400 gr kuzu ciğeri
Kuyruk yağı
Nane, kimyon, kırmızı toz biber
4-6 lavaş ekmeği
Tuz
Garnitür malzemesi:
4 domates
2 soğan
Yarım demet maydanoz
Sumak
Tuz

1. Ciğer ve kuyruk yağını çok küçük kuşbaşı şeklinde doğrayın. Bir parça ciğer, bir parça kuyruk yağı sıralamasıyla şişe geçirin. Şişeleri mangal ateşi üzerinde çevirerek pişirin.
2. Garnitür için domatesleri küp küp doğrayın. Soğanı piyazlık doğrayıp sumakla karıştırın. Maydanozu yaprak yaprak ayırın.
3. Ciğerleri şişten çıkarıp lavaşların üzerine yerleştirin. Garnitür malzemesini ciğerlerin yanına yerleştirin. Ciğerlerin üzerine kırmızı toz biber, nane, kimyon ve tuz serpip dürüm yapın.

[ML® Kelle Dürüm için tıklayın](#)