



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER DÜRÜM

400 gram ciğer
1 demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet lavaş
2 adet domates

Öncelikle ciğeri küp küp doğrayın. Daha sonra doğranmış taze soğanı tereyağıyla 3 dakika kavurup üzerine ciğeri ekleyin. 5 dakika kadar kavurup pişirin. Rendelenmiş domatesi, kıyılmış maydanozu da ilave ederek suyunu çekinceye dek 5 dakika daha pişirip acı isterseniz, pul biber bırakarak lavaş ekmeğinin arasına koyup dürüm yapın. Sıcak olarak ikram edin.

