



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CIĞER DÜRÜM

1 adet kuşbaşı doğranmış koyun ciğeri  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Yarım demet taze soğan  
3 adet sivri biber  
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 limon suyu  
1 çorba kaşığı sumak, kimyon  
1 çorba kaşığı şeker  
Yarım demet maydanoz  
2 adet lavaş ekmeği

Kızgın yağın içinde çok ufak kıyılmış ciğerleri ve ince kıyılmış taze soğanı kavurmaya başlayın. Daha sonra üzerine diğer malzemeleri de ekleyin, 5 dakika daha kavurup ocaktan alın ve lavaşlara sarıp dürüm yapın.

