



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞER EZMESİ

Malzeme :

15 tane (250 gr.) tavuk ciğeri
6 çorba kaşığı (silme) tereyağı veya margarin
1 kahve kaşığı karabiber
Tuz
1 tatlı kaşığı limon suyu
Yarım demet maydanoz
3 lop yumurta

Yapılışı :

Bir tencereye 3 kaşık yağ koyun ve içine yıkanıp suları süzülmüş ciğerleri atın. Ciğerlerin iki yanları iyice pembeleşinceye kadar 10 - 15 dakika kavurun. Sonra ateşten indirip soğumaya bırakın. Soğuyan ciğerleri et makinasından geçirin. Sonra kalan yağ yumuşatarak ciğerlere ilâve edin. Biber, tuz, ve kıyılmış maydanozu ilâve edip tahta kaşıkla iyice karıştırın. Sonra tabağa yerleştirip çevresine yuvarlak dildiğiniz yumurtaları dizin. Bunu soğuk büfeli davetlerde, minik sandviç ekmeklerinin üstüne sürerek de servis yapabilirsiniz.

[ML® Ciğer Ezmesi için tıklayın](#)