



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞER IZGARA

1 adet koyun karaciğeri (pakette hazır doğranmış olarak da alabilirsiniz)

1 baş kuru soğan

Kekik

Tuz

Karabiber

Hardal

Koyun ciğeri ayıklandıktan sonra ızgaralık iri iri kesilir. Yıkayıp süzöldükten sonra bir baş soğan rendesinin suyu, bir çorba kaşığı kekik, bir kahve kaşığı karabiber ile biraz tuz karıştırılıp bir iki saat bekletilir. Hafif yağlanmış ızgara teli üzerine dizilir, gayet hafif ateşte 8-10 dk. pişirilir, yanına maydanozlu soğan piyazı ve kızarmış patates ile sıcak sıcak servis yapılır.