



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CIĞER IZGARA

500 gram dana ciğeri  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı biberiye  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 diş sarımsak  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Tuz  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı kimyon

Satın alırken ciğerin üzerindeki zarı çıkartın. Damarlarını ayıklatın ve yarım santim kalınlığında yaprak şeklinde kestirin. Sarımsakları ayıklayın ve çentim. Zeytinyağı, biberiye, kekik, sarımsak ve karabiberi karıştırın. Ciğer dilimlerinin üzerine dökün. Arada bir çevirerek en az iki saat terbiye edin. Sofraya getirmeden hemen önce kömür ateşi üzerinde veya yağsız tavada kısa bir süre ızgara yapın. Tuz, karabiber ve kimyon ekip sofraya getirin. Ciğerleri ızgarada fazla tutarsanız sertleşir ve kayış gibi olur.

[ML® Mantarlı Ciğer Yahnisi için tıklayın](#)

---