



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CIĞER IZGARA

Birer santim kalınlığında kesilmiş 12 dilim kuzu ciğeri
tuz
biraz karabiber
yarım su bardağı un
1 fincan sıvıyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 baş maydanoz
1 kıyılmış soğan

Ciğerleri tuzlayıp biberleyin, una buladıktan sonra sıvı yağla yağlayın ve ızgarada pişirin. Ateşten indirdikten sonra her iki tarafına hafif tereyağı sürün. Maydanozu ince ince doğrayıp soğanı katın. Bunları ciğerin yanına koyarak servis yapın.

[ML® Kağıtta Ciğer için tıklayın](#)