



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER IZGARASI

1 adet koyun ciğeri
1 küçük paket margarin
1/2 demet maydanoz
Tuz

Ciğerleri yıkayıp suyunu kuru bir bezle kurulaymız.
1 cm. kalınlıkta verrev parçalara kesiniz.
Yemek zamanına 15 dakika kala tuzlayıp, yağlayınız.
Izgaraya dizip pişiriniz.
Üzerlerine maydanoz serpip, patates kızartmasıyla servis yapınız.

Not: Ciğer çok pişirilmemelidir. Aksi takdirde sertleşir.