



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER KÂĞIT KEBABI

Bir santim kalınlığında kesilecek 4 dilim dana karaciğerini 4 saat kadar zeytinyağına yatırın. (Zeytinyağı ciğerlerin üstünü örtecek kadar bol olmalıdır). Ciğerler iyice yağlandıktan sonra her birini kıyılmış maydanoz, birer diş sarımsak ve rezene tohumlarıyla birlikte yağlı kâğıtlara sarın, sonra kızgın fırına koyun. 12-18 dakika fırında tutun. Yemek vaktine yakın fırına konursa ciğerler beklememiş olur. Yağlı kâğıtlar kabarıklığını kaybetmeden böylece oldukları gibi servis yapın.
