



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER KAVURMA (KIBRIS)

Yarım kg dana ciğeri
250 gr dana dalağı
1 adet iri kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Tavaya yağ konur , ısınınca iri doğranmış soğan atılır. Tam şeffaflaşmadan kuşbaşıdan biraz iri doğranmış ciğer ve dalak eklenir. Harlı ateşte suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Tuz eklenir ve ateşten alınır. (Bu yemek Kıbrıs'da sabah kahvaltılarında da yenir.)
