



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU CİĞERİ KAVURMA

1 kg kuzu ciğer
3 baş kuru soğan
1 tane kırmızı biber
2 tane yeşil biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Kimyon
Karabiber
Pul biber
Tuz

Ciğerleri küçük küçük doğrayın.
Tavaya alarak üzerine 1 su bardağına yakın su ekleyin.
Ciğerleri, suyunu çekene kadar pişirin.
Daha sonra yağın, halka şeklinde doğranmış soğanları ve iri doğradığınız biberleri katın.
Pişene kadar kavurun.
Ardından baharatlar ve ince doğranmış maydanozları ekleyin.
Servis tabağına alın.
Sıcak olarak servis yapın.

