



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CIĞER KAVURMA

İlk önce ciğeri kuşbaşı olarak doğrayın. Her iki yağda tavaya koyarak kızdırın. Ciğerleri tavaya koyarak bir süre karıştırarak kavurun. Bir süre kavurduktan sonra kendi suyunda pişmesini sağlayın. Bu aşamada sirkeyi ve tuzu ekleyebilirsiniz. Ciğerler tamamen kavrulduktan sonra soğanları halka halka doğrayıp ciğerli tavaya koyun ve kavurmaya başlayın. Son olarak soğanları ve ciğeri tavada birleştirin. Bir süre daha kavurduktan servis tabağına alın.

