



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER KAVURMA

Yunus Emre Akkor

1 kg kuzu veya dana ciğeri
100 gr zeytinyağı (Ya da 200 Gr çekilmiş kuyruk yağı)
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet kuru soğan
2 adet kırmızı biber
1/3 bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
1,5 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Soğanı tereyağı ve zeytinyağında 5 dakika kavurun.
Ciğeri çok ufak doğrayıp kavrulan soğana ilave edin.
Birkaç dakika kavurun ve doğranmış Kırmızı biberi ilave edin.
15 dakika daha kavurun.
Sonra tüm baharatları ilave edip altını kapatın.
İnce kıyılmış maydanozu içine atıp karıştırıp, sumaklı soğan salatasıyla servis edin.