



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER KAVURMA

Müslüm POLAT - Çağırtlak Kebapçısı

150 gr. kuzu akciğeri, (çekilmiş),
50 gr. kuyruk yağı (çekilmiş),
1 adet kuru soğan,
Tuz, pul biber, yeterince karabiber,
1/2 bardak su.

Bir tencerede çekilmiş kuzu ciğeri ve kuyruk yağı, yarım su bardağı su, tuz ve pul biber konularak pişirilir. Önceden ince ince doğranmış soğanlar konarak karıştırılır. 5-10 dakika çok kısık ateşte bekletildikten sonra üzerine karabiber ekilerek servise sunulur. (Mevsimine göre çeşitli yeşillikler ve ayrılarla yenebilir.)
