



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CIĞER KAVURMA

Öncelikle 2 adet kuzu ciğerini irice doğrayın.

İyice yıkayıp, tuzlu suda haşlayın.

Haşlanan ciğerleri bu defa çok ufak doğrayın.

Tencerede 2 çorba kaşığı zeytinyağında, 1 adet ince doğranmış soğanı kavurun.

Üzerine 1 tatlı kaşığı salça, tuz, karabiber, kimyon, bir tutam biberiye ve ince doğranmış 1 adet kırmızı biberi ekleyin.

Bir demet taze soğanı ve maydanozu incecik kıyıp, tencereye ekleyin. Hepsini iyice soteledikten sonra, sıcak servis yapın.

