



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞER KAVURMA

1 adet kuzu ciğeri
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
2 adet büyük boy soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı sumak
1'er adet patlıcan ve kabak
2'şer adet patates, havuç ve domates
4 adet sivri biber
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz, kekik, pulbiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Ciğeri sütün içinde 1 gece bekletin. Daha sonra süttten alıp zarını soyun ve iri küp şeklinde doğrayın. Una bulayıp sıvıyağda kızartın. Üzerine tuz, kekik ve pulbiber serpin. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp, ince kıyılmış maydanoz ve sumakla karıştırın. Servis tabağına soğanlı karışımı koyun ve üzerine ciğeri yerleştirin. Diğer taraftan patlıcanı alacalı soyun. Acısını almak için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Süzüp elinizle iyice suyunu sıkın ve küp şeklinde doğrayın. Ayıklanmış kabak, patates ve havucu küp, sivri biberi irice doğrayın. Kızdırılmış sıvıyağda sırasıyla patates, biber, kabak, havuç ve patlıcanı kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağın aldıkdan sonra servis tabağına yerleştirin. Halka doğranmış domatesi 1 çorba kaşığı sıvıyağda soteleyin ve tabağına yerleştirin. Ciğer kavurmayı sebzelerle birlikte sıcak olarak servis yapın.