



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİGER KAVURMA (ŞANLIURFA)

2 adet kuzu ciğeri
2 çorba kaşığı sadeyağ

Ciğerler soteden biraz daha büyük doğranır. 4-5 kez yıkanır. Tavaya alınır. Yağ konulur. Orta hararetli ateşte 20-25 dakika pişirilir. Pişme esnasında sık sık karıştırılır. Suyunu tamamen çekip yağında biraz kavrulduktan sonra servis yapılır. Arzuya bağlı olarak yanında yoğurt sarmısak veya nar pekmezi ile birlikte servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:139406 • adı:Ciger Kavurma (Şanlıurfa) • gönderen:bayan X • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:39