



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER KAVURMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 keçi ciğeri
200 g kuyruk
3-4 soğan
1 yemek kasığı pul biber
Tuz

Karacigerler çok küçük parçalar şeklinde doğranır ve çeşme suyunda bekletildikten sonra durulanır. Bir tencereye ya da kavurma sacına çok küçük doğranmış koyun kuyruğu konur. (Yoksa yemeklik yağ konur.) Kuyruklar kavrulur. Üzerine soğanlar orta irilikte doğranır. Soğanlar pembelesince üzerine iyiye süzölmüş ciğerler konur. Çok sık karıştırılarak kavrulur. Üzerlerine pul biber ve tuz atılır. Ciğerler yenecek kıvama gelince ocaktan indirilir. Ciğer kavurması tabaklara alınarak salata, ayran eşliğinde, hattâ ekmek arası yenebildiği gibi; bulgur pilavının üzerine birer kepçe konarak da servis yapılabilir.