



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER ŞİŞ KEBABI (ADANA)

<https://acunn.com>

750 gr kuzu ciğeri
500 gr kuyruk yağı
Tuz
8 adet şiş
1 kilo mangal kömürü
Pide ekmek

Ciğeri doğrayın sonra süzgece koyarak kanının akması için iyice yıkayın.
Bir yandan doğranmış ufak ufak ciğerleri ve kuyruk yağını tuzlayın.
Şişlere dizmeye başlayın önce kuruk yağı sonra iki veya üç adet ciğer sonra bir kuyruk yağı dizerek bu şekil devam edin hepsi bittikten sonra mangalda pişirin.
Pişirirken acılı ekmek istiyorsanız bir kaseye pul biber ve yaz karıştırıp pidenize sürün ve mangalda pişen ciğerleri pidelerinize sıkın.
Dilerseniz sofranıza pul biber ve kimyon koyup yerken ciğerinizin üzerine serpip yiyebilirsiniz.

