



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER KEBABI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 çorba kaşığı sumak

Tuz

1 adet kuzu karaciğeri

1 tatlı kaşığı kimyon

1 adet kuru soğan

1 demet maydanoz

100 gr. kuyruk yağı

1 tatlı kaşığı pul biber

YAPILIŞI

Kuzu ciğeri küçük parçalara ayrılır ve tuzlanır. Kuyruk yağları da aynı büyüklükte kesilip çok ince (ciğer şişleri) şişlere saplanarak dizilir. Bu arada soğanlar piyaz doğranır. Sumak ve maydanozla harmanlanarak zerzevat hazırlanır. Şişler kömür ateşine konularak bir yüz çevrildikten sonra şişlerin üzerine kimyon serpilerek pişirme işlemine devam edilir. Pişen ciğerler zerzevatın üstüne serilir. Üzerlerine pul biber ekilir ve lavaş ekmeği ile servis edildiği gibi, lavaş ekmeğine sarılarak dürüm şeklinde de servisi yapılabilir.