



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER KEBABI

- 1 Karaciğer
- 2 Fincan Sirke
- 1 Parça içyağı
- Tuz
- 5. Diş sarımsak

Karaciğeri temizleyip kuşbaşı doğrayın. Tuzladıktan sonra şişe dizip içyağına sarın, ateşte pişirin. Sarmısağı sirke ile karıştırarak sahana aldığınız kebabın üzerine dökün. Orta ısıda bir süre tutun. Sıcak sıcak servis yapın.