



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER KEBABI

750 gr kuzu ciğeri (kalın dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
50 gr (1/4 su bardağı) + 2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı kimyon
3 orta boy soğan (ince dilimlenmiş)

Izgarayı önce orta sıcaklığa getirip ısıtınız.

Kuzu ciğerlerine limon suyu serpip 10 dakika bir kenara bırakınız. Temiz bir mutfak havlusuyla kurulayıp, tuz ve karabiberle ovalayarak 2 çorba kaşığı zeytinyağı fırçayla ciğerlere sürünüz.

Ciğerleri alüminyum kâğıda yan yana sıralayarak ızgaraya koyunuz. Ciğerlerin her iki tarafını 2 dakika kızartınız. Izgaradan alıp, doğrama tahtasına koyunuz.

Keskin bir bıçakla, ciğerleri 2,5 cm'lik küpler halinde kesip, bir tabağın içinde teker teker kimyona bulayınız.

Sonra şişlere geçirip, tekrar kimyona bulayarak bir kenarda ılık tutunuz.

Geri kalan yağı, orta boy bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, soğanları ekleyip ara sıra karıştırarak 5-7 dakika sote ediniz.

Bu arada, şişleri ızgarada ara sıra çevirerek 4-6 dakika iyice yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, soğanları ısıtılmış servis tabağına dökünüz. Izgarada pişen ciğer kebabları da soğanların üstüne yerleştirip hemen servis ediniz.