



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER KEBABI

Malzemeler:

Yarım kilogram ciğer
2 adet orta boy patates
2 adet havuç
2 adet orta boy kuru soğan
5 dal maydanoz
1 kahve fincanı sıvıyağ
kekik
pul biber
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Ciğerin zarını soyup ince bir şekilde doğrayın. Geniş bir tavada sıvıyağ ile birlikte arada bir çevirerek tuz atmadan pişirin, inmesine yakın pul biber, kekik ve tuz serpiştirerek servis tabağına alın. Ayrı bir tavada küp şeklinde doğranmış havuçları ve patatesleri kızartın. Havuçları ve patatesleri ciğerle birlikte karıştırın. Soğanları piyaz şeklinde doğrayın. Tuz ile ovup yıkayın. İçine kıyılmış maydanoz ekleyip - karıştırın. Tabağa aldığınız ciğerlerin yanında servise sunun.