



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞER KEBABI

500 Gr. ciğer
2 adet patates
2 adet havuç
2 adet soğan
1 demet maydanoz
Bir miktar sıvıyağ

Ciğerin zarını soyup, tavla zarı iriliğinde doğrayın. Isıtılmış sıvıyağda ciğerleri arada bir çevirerek kızartın (tuz ilave etmeden). İnmesine yakın tuz, kırmızı pulbiber ve kekik serpiştirerek delikli kepçe ile servis tabağına alın. Havuçları ve patatesleri küp küp doğrayıp ayrı bir tavada kızartın. Sebzeleri ciğerlerle karıştırın. Piyazlık doğranmış soğanları tuzla ovup yıkayın. Soğanı ince kıyılmış maydanozla karıştırın. Ciğer kebabının yanında servis yapın.