



CİĞER ŞİŞ (ŞANLIURFA)

Ömür Akkor

İnce şişlere kuyruk yağı ile saplanan kuzu ciğer önce bolca baharatlanıyor sonra da kömür ateşi üzerinde çevrilerek pişiyor.

Not: Yer masalarında tabak çatal değil tahta ve bıçak var. Önünüze gelen yeşilliklerden ve sebzelerden derseniz söğüş, derseniz salatanızı kendi ellerinizle yapıyorsunuz. Sonra da gelen ciğerle beraber yiyorsunuz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 08.04.2021