



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CIĞER KEBABI (ŞANLIURFA)

<https://www.milliyet.com.tr>

Ciğer çok hassas ve nazik bir ettir. Ciğerin püf noktası taze, günlük erkek toklu kuzu ciğeri olması lazım. Ciğeri küp şeker halinde küçük küçük doğruyoruz, bu sayede ciğerin lezzeti bir o kadar daha artıyor. Şişlere dizip mangangalda pişiriyoruz. Ciğer ile kuyruk yağı birleştiği zaman efsane bir lezzet oluyor.

