



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER KEBABI (ŞANLIURFA)

1 kg. kuzu ciğeri
300 gr. kuyruk yağı
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı kimyon
Servisi için:
2 adet soğan
1 tatlı kaşığı sumak
Lavaş

Ciğerleri kasabımıza kuşbaşı kestiriyoruz. Eve gelince yıkayıp suyunu süzdürüyoruz. Tuzla karıştırıyoruz. Kuyruk yağlarını minik minik kesiyoruz. Çöp şişlerimizi alıyoruz ve ciğerleri geçirmeye başlıyoruz. İki-üç ciğerde bir kuyruk yağı geçiriyoruz. Mangal imkanımız varsa mangalın üzerinde, yoksa bir döküm tava üzerinde arkalı önlü pişiriyoruz ve kimyonlayarak servis ediyoruz. Soğanları piyazlık doğrayıp sumakla ovuyoruz. Sac ekmeğin üzerindeki ciğer şişleri, yanına sumaklı soğan salata ile servis ediyoruz.

