



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER KIZARTMA

<https://migros.com.tr>

1 kg. kuşbaşı kuzu ciğeri
2 adet kuru soğan
4 adet patates
Biraz sıvıyağ
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı pulbiber
Biraz un

1. Derin bir kızartma tavasına sıvı yağı koyup kızdırın.
2. Unu bir kaseye koyun.
3. Yıkanmış ve suyu süzölmüş kuşbaşı doğranmış kuzu ciğerlerini çok az parçalar halinde una bulayarak ciğerlerin üzerindeki unları silkip hemen kızgın yağa atın.
4. Çevirerek her tarafını kızartın.
5. Diğer taraftan patatesleri de küp küp doğrayıp kızartın.
6. Ardından pıyazlık doğranan iki adet kuru soğanı, kuzu ciğerlerinin içine ekleyip, kırmızı pul biber, sumak, ince doğranmış maydanoz ve tuzunu ekledikten sonra harmanlayıp, kızartma patates eşliğinde servis edin.

