



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER KIZARTMASI

200 gram ciğer
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kimyon, tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 su bardağı sıvı yağ

Ciğeri irice doğrayın. Yıkayıp suyunu iyice süzün. Bazen ciğer yıkanmaz derler ama ben yıkarım. Büyük bir kabın içine unu koyup süzölmüş ciğerleri içine koyup her tarafını iyice unlayın. Yağı kızdırın ve içine parti parti ciğerleri atıp kızartın. Hepsini atarsanız yağ soğur. Ciğerler pişince kapaklı bir tencerenin içine alın, kapağını kapatın. Bu önemli bir püf noktasıdır. Ciğer yumuşak ve lezzetli olacaktır. Ciğerlerin hepsi pişince tencereye baharatları koyup kapağı kapalı olarak sallayın ki baharatlar her tarafa yayılsın. Yanında kızarmış patates ile servis yapılabilir.