



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞER MİLANEZ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

600 gram dana ciğeri,
75 gram margarin yağı,
2 yumurta,
1 limon,
1 demet maydanoz,
5 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar un,
kurutulmuş ekmek tozu,
tuz ve karabiber.

Yapımı:

Üzerindeki ince zarı ayıkladıktan sonra ciğeri dilimlere doğramalı. Bu dilimleri çukurca bir tabağa düzenli bir biçimde yerleştirdikten sonra tuzlayıp biberlemeli. Maydanozun bir kaç sapını bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanını kıyarcasına ince doğramalı. Bunları ciğer dilimlerinin üzerlerine serpiştirerek dökmeli. Zeytinyağını da gezdirerek döktükten sonra vakit vakit karıştırarak ciğerleri bu marinatta iki saat kadar dinlendirmeli. Beri yanda iki yumurtayı yayvan bir kapta hafifçe çırparak sarıtarıyla aklarını birbirine karıştırmalı. Bir tutam da tuz katıp bunu yedirdikten sonra ciğer dilimlerini önce una bulamalı sonra bu çırpılmış yumurtaya batırmalı. Yumurtadan sonra ekmek tozunu da buladıktan sonra bu dilimleri içinde kızdırılmış margarin yağıyla iki kaşık zeytinyağı bulunan tavaya atmalı. Ciğer dilimlerinin her iki yanları da nar gibi kızarınca bunları süzerek tavadan çıkarıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Ciğer dilimlerinin çevrelerini limon dilimleriyle, üzerlerini de maydanoz yapraklarıyla süsledikten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.