



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CIĞER ŞİŞ

1 kilogram kuzu ciğeri  
300 gram kuyruk yağı  
1 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı kimyon  
Servisi için:  
2 adet orta boy kuru soğan  
1 tatlı kaşığı sumak

Bol suda yıkayıp fazla suyunu süzdürdükten sonra kağıt havlu yardımıyla kuruladığınız kuzu ciğerini küçük parçalar halinde kesin. Tuz ile harmanlayın.

Kuyruk yağını ciğerlerle uyumlu olacak şekilde kesin. Ciğer parçalarını çöp şişlere geçirmeye başlayın. İki ya da üç parça ciğerin ardından bir parça kuyruk yağı takın. Aynı işlemi tüm şişlere uygulayın.

Ciğer şişleri mangal ateşinde ters yüz edip her tarafı kızarana kadar pişirin.

Kimyon serpip yufka ekmekleri eşliğinde sıcak sıcak servis tabaklarına aldığınız ciğer şişleri, piyazlık doğradıktan sonra sumakla harmanladığınız kuru soğanlar eşliğinde servis edin.

Not: Piyazlık doğradığınız kuru soğanları, yüksek ateşte soteledikten sonra baharatlarla çeşnilendirip ciğer şiş yanında servis edebilirsiniz.

---