



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER SOTE

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Bardağı sıvıyağ
0,5 Su Bardağı buğday unu
1 Çay Kaşığı tuz
1 Tatlı Kaşığı pulbiber
2 Tatlı Kaşığı Tatlı kırmızı toz biber
0,5 Kg. Kuzu ciğer

Ciğerler incecik doğranır. Baharatlar ve tuz eklenip iyice harmanlanır. Genişçe bir tava da sac tava olabilir. Yağ kızdırılır. Genişçe bir tepsiye un bolca dökülür. Ciğerler güzelce unlanır. Kızdırılmış saca eklenir. Sürekli çevirerek 1 dakika kadar pişirilir. Ciğerler kalın doğrandıysa iyi pişmiyor. İnce olduğunda 1 dakika pişmesi yeterli oluyor.