



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER TANTUNİ (TARSUS MERSİN)

THY Skylife

1 koyun ciğeri (siyah kısmı)

½ kg soğan

Sıvı yağ veya margarin

Tuz

Kırmızı biber

Kimyon

Karabiber

Nar ekşisi

Maydanoz

Ciğer iyice yıkanır. Zarı, fazlalıkları temizlenir. Kıymadan biraz daha iri, küçük küçük doğranır. Süzgeçte yıkanarak suyu süzülür. Tencerede 1 çay bardağı suyla suyu çekinceye kadar pişirilir. Yağ ve soğan eklenerek kısık ateşte çevrilir. Soğanlar yumuşayınca tuz, kırmızı biber, kimyon, karabiber, nar ekşisi eklenir. 5-10 dakika sonra altı kapatılır. Servis tabağında üzerine doğranmış maydanoz serpilir.

