



TAVA CİĞER (EDİRNE)

Un
Dana Ciğeri
Sıvı Yağ
Tuz

Dana ciğerinin zarı soyulduktan sonra, uzun parçalar halinde doğranır. Yıkanan parçalar süzgeçten süzülür. Suları akması için kuru bir yere koyulur. Üzerine un ilave edilir ve unla iyice karıştırılır. Hazırlanan ciğerler kızgın yağ buluna tavaya dökülür. Bol harlı ateşte kısa süre kızartılır. Ciğerler damak tadına göre hafif ya da çok pişmiş olarak kızartılıp servise hazırlanır. Ayrıca yanında yine tavada kızartılmış ve kurumuş biber sunulur.

