



TAVA CİĞER (EDİRNE)

500 gram kuzu veya dana ciğeri
1 su bardağı un
Kızartmak için sıvı yağ

Ciğerin zarlarını soyup ince dilimler halinde damarlarını temizleyerek doğrayın.
Bol su ile yıkayıp suyunu süzün.
Düz bir tepsiye un dökün ve ciğerleri una bulayın.
Daha sonra ciğerleri kızgın yağ bulunan tavaya atıp kızartın. Ciğerlerinizin yanmamasına dikkat edin.
Bir iki dakika kadar kızarttıktan sonra yağın süzerek alın.
İsterseniz yanında patates de kızartabilirsiniz.
Sıcak servis yapın.

