



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EDİRNE TAVA CİĞERİ

500 gram dana ciğeri

1 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Ciğeri sinirlerini iyice temizleyerek yaprak şeklinde doğrayın.

Ciğer dilimlerini bir süzgece alıp bol suyla yıkayın ve kağıt havluyla kurulayın.

Una tuzu ekleyip güzelce karıştırın.

Ciğerleri una atıp her tarafını bulayın.

Sıvı yağı derin bir tavada kızdırıp ciğerleri fazla ununu silkeleyerek yağa atın.

Yapışmamaları için çatal yardımıyla ayırdığınız ciğerleri alt üst edip 1 dakika içinde yağdan alın.

Kızarmış acı biber ve kuru cacıkla servis edin.

