



## EDİRNE TAVA CİĞERİ

Yarım kilo dana ciğer  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
Bol sıvı yağ (Kızartmak için)

Sinirleri temizlenmiş ciğerler yaprak şeklinde doğranır.  
Ciğerler ister dik şekilde ister ciğeri yanlamasına koyup üzerinden yaprak şeklinde parçalar kesilir.  
Kesilen yapraklar süzgeç içinde bol suda durularak tamamen süzülür.  
İyice süzülen ciğerlere bir fiske tuz atılıp harmanlanır.

