



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER TAVA (EDİRNE)

500 gram kuzu ciğeri
1,5 su bardağı un
2 yemek kaşığı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı kızartma yağı
2 adet kırmızı soğan (dilimlenmiş)
½ demet maydanoz

Ciğerleri temizleyin ve minik parçalar halinde kesin.

Dilimledikten sonra tel süzgeçte iyice süzülmesi için 15 dakika bekletin.

Büyük boy buzdolabı poşetinin içine, tuz, un, mısır ununu ilave edin.

Süzülen etleri buzdolabı poşetinin içine koyarak ağzını kapatıp çalkalayın ve kuru karışımın etin her yerini eşit kapladığına emin olun.

Kızartma yağının iyice kızmasını bekleyin.

Una buladığınız ciğerleri kızartın.

Kızaran ciğerlerin fazla yağın kağıt havlu yardımıyla süzdürün.

İri dilimlenmiş kırmızı soğan dilimleri ve maydanozla kızaran ciğeri sunum tabağına alın, karıştırın.

Not: Ciğerleri minik parçalar halinde doğramak, ciğerlerin daha çabuk pişmesine yardımcı olacak ve sert bir kabuk oluşmasını önleyecektir.

