



## YAPRAK CİĞER (EDİRNE)

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

750 g kuzu karaciğeri, zarı temizlenmiş  
150 g un  
15 g tuz  
Kızartma için :  
250 ml zeytinyağı

Kuzu ciğerini buzlukta hafif katılaşına kadar bekletin, böylece daha rahat kesilecektir. Yaprak şeklinde yaklaşık 1/2 santim inceliğinde dilimleyin. Un ve tuzu karıştırın, dilimlenmiş ciğerleri bu karışıma bulayın ve fazla ununu silkeleyin. Tavada kızdırdığınız yağda, dış kısmı çıtır çıtır olana dek 2 dakika kızartın. Bekletmeden hemen servis edin.

Not: Ciğeri kimyon, pul biber ve kızarmış acı Arnavut biberiyle servis ederseniz iyi birer eşlikçi olacaklardır.

