



YAPRAK CİĞER (EDİRNE)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

1 adet dana karaciğeri
½ su bardağı un
Yeteri kadar tuz
1 lt. sıvı yağ

Ciğerin zarları soyulup ince dilimler halinde damarları temizlenerek doğranır.
Bol su ile yıkadıktan sonra büyük delikli süzgece koyup suyunun süzülmesi sağlanır ve unlanır.
Parçalar ikişer üçer kızgın yağ bulunan tavaya atılıp bir iki dakika kadar kızartıldıktan sonra kepçe servis yapılır.

Not: Dana ciğerinin ince şekilde kesilip una bulanmasıyla hazırlanır. Edirne yöresinde yetiştirilen ve doğal yollarla kurutulmuş acı sivri biberin yağda kızartılmasıyla servis edilir.

