



## CİĞER TAVA (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Dana ciğeri  
Buğday unu  
Yağ  
Tuz  
Kurutulmuş kırmızı biber

Sinirleri alınan taze dana karaciğeri keskin bir bıçakla ince ince yaprak şeklinde kıyılıp, yıkanıp tuzlandıktan sonra kıyılan ciğerler una bulanıp bol ve kızgın yağda kızartılır. Tavadan alınan kızarmış ciğerler servise sunulur. Ciğer tavanın yanında mutlaka yazın güneşte kurutulup kırmızı hale gelen biberler kızgın yağda kızartılıp verilir.

