



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER TAVA (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 çay bardağı un
1 çorba kaşığı kimyon
1/2 demet maydanoz
1 adet koyun karaciğeri
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 Çay kaşığı pul biber

ZERZAVET MALZEMELERİ

1 adet kuru soğan
1/2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı sumak
Toz biber
Tuz

YAPILIŞI

Ciğerin zarı ayıklandıktan sonra kuşbaşı büyüklüğünde kesilip tuzlanır. Una bulanıp silkelenerek fazla unları alındıktan sonra bir tavada kızdırılmış olan yağa atılır. Hızlı ateşte kızartılıp tabağa alınır. Üzerine kimyon, pul biber ve ince kıyılmış maydanoz serpilerek hazırlanan zerzevatla servis edilir.

Zerzevatın yapımı: Soğan, piyaz şeklinde doğranır, üzerine tuz, toz biber ve sumak eklenip karıştırılır. İnce doğranmış maydanoz da eklenerek harmanlanır.