



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CİĞER TAVA

1 Ciğer
3 Çorba kaşığı un
1 Şu bardağı zeytinyağı
Kırmızı biber
Tuz

Ciğerin dış zarı ve kenarındaki sinirleri alınır, yıkandıktan sonra yassı olarak üçe bölünür, bölünen parçalar uzunlamasına kesilir, bir de aksine kesilir. Dört köşe, irice parçalar meydana çıkar. Bir kap içine zeytinyağı konur, ciğer kırmızı biberle karışıp üçe bölünür. Bir parçası una bu-lanıp elenir, kızgın yağa atılır, bir iki defa alt üst edilip süzğüye çıkarılır. Yağ süzülür, temizlenmiş yağ tekrar iyice kızdıktan sonra ciğerin hepsi konur. Bir iki karıştırıp ateşten alınır. Ciğer yağ içinde soğuduktan sonra tuz atılır ve tamamlanmış olur. İstenirse taze veya kuru soğandan piyaz yapılır.

[ML® Maraş Tava için tıklayın](#)

[ML® Maraş Tava \(görsel\)](#)