



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CİĞER TAVA

1 kilo dana ciğeri  
2, 5 çorba kaşığı un  
1 tatlı kaşığı iri tuz  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
Tavanın dibini kaplayacak kadar ay çiçek yağı

Derin bir kabın içine ciğerler koyulur, üzerine tuz ve baharatlar ilave edilerek ciğerle harmanlanır. Baharatla harmanlanmış ciğerlere iki buçuk çorba kaşığı un ilave edilerek ciğerler unla harmanlanır. Geniş teflon bir tavaya veya tencereye yağ koyulur ve yağ ısındıktan sonra ciğerler ilave edilir. Altı hafifçe kızaran ciğerler alt üst edilerek karıştırılır. Ocağın altı kısılarak ciğerler sık sık karıştırılarak pişmesi sağlanır. Ciğerleri kurutmadan ve yakmadan pişirmek gerekir. Ciğerler pişince ocağın altı kapatılır ve sıcak sıcak servis yapılır. Ciğer soğanla ve maydanoz ile beraber yenilebilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 11.09.2024