



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CİĞER TAVA

1/2 su bardağı un
1 koyun karaciğeri
1 çorba kaşığı kekik
1 bardak zeytinyağı (ya da mısırözü yağ)
Tuz

Koyun karaciğerinin zarlarını soyun. Daha sonra yarım parmak eninde uzun parçalar halinde doğrayın. Bol suyla yıkadıktan sonra büyük delikli bir süzgece koyup, bekletin. Ciğerlerin suyunu süzdükten sonra gazete kağıdı üzerine döktüğünüz un ile iyice karıştırın ve iyice unlayın. Ardından parçaları ikişer, üçer alın ve içinde kızgın yağ bulunan tavaya atın. Ciğerleri kuvvetli bir ateşte bir dakika kadar kızartıldıktan sonra fazla kurumadan kevgirle tavadan alın ve servis tabaklarına koyun. Bütün ciğerlerin kızartılması bittiğinde tabağın üzerine tuz ve kekik serpiştirip, sıcak servis yapın.

[ML® Ciğer Pane için tıklayın](#)