



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER TAVA

1 koyun karaciğeri
1/2 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı un
5-6 taze soğan
1 su bardağı sıvıyağ
8-10 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz

Ciğerin zarını çıkartıp 2 parmak genişliğinde bantlara kesiniz. Tekrar enine keserek kuşbaşı şekline getiriniz. Un serpererek her tarafını unlayınız.

Yağı derin bir kaptan kızdırıp ciğerleri içine koyunuz. Ciğerler hafif sertleşince karıştırınız. Kurutmadan pişirip kağıt yayılmış kaba alınız. Tuz, karabiber serpip karıştırınız. Servis tabağına yerleştirip etrafına ince kıyılmış soğan ve maydanoz karışımı koyunuz.