



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CİĞER TAVA

750 gr Dana Ciğeri (ince dilimlenmiş)  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
1 Çay Kaşığı Karabiber  
2 Çorba Kaşığı Un  
60 gr Tereyağı (4 çorba kaşığı)  
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
2 Arpacık Soğanı (kıyılmış)  
1 Diş Sarmısak (dövülmüş)

Ciğer dilimlerini tuz ve biberle ovunuz ve her iki yüzlerini unlayarak bir kenara koyunuz.

Büyük bir tavada tereyağı ve zeytinyağı eritip, köpükleri kaybolunca arpacık soğanı ve sarmısağı ekleyerek 3-4 dakika, soğanlar yumuşayana kadar sote ediniz.

Tavaya 4-5 ciğer dilimi koyup her iki yüzlerini 2-3'er dakika kızartınız. Bir delikli kepeçle tavadan alıp, öteki ciğer dilimlerini kızartırken (gerekirse tereyağı ve zeytinyağı ekleyerek) ilk kızarmışları ısıtılmış bir tabakta üstünü örterek sıcak tutunuz. Bütün dilimler kızardıktan sonra ciğer ve soğanları ısıtılmış tabağa alıp, sıcak servis ediniz.

Not: Tereyağlı şehriye ve bezelye ile servis edilebilir.

[ML® Kağıtta Ciğer için tıklayın](#)