



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER TAVASI

1 adet ciğer
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
1,5 bardak zeytinyağı
3 kaşık un
Tuz
Kırmızı biber

Ciğerin düz bir yüzeyde bıçağın ucuyla üzerindeki zarı soyunuz.

Parmak genişliğinde bantlara kesip, kuşbaşı doğrayınız. (Arnavut ciğerinde fındık büyüklüğünde doğranır.)

Yemeğe yarım saat kala unlayınız. Bir tavaya bol zeytinyağı koyup kızdırınız. Unlanmış ciğerlerden bir kısım koyunuz. Sertleşinceye kadar dokunmayınız. Sonra kevgirle karıştırarak kurutmadan kızartınız. Bir tencereye alıp hemen tuz ve kırmızı biber koyup ağzını kapatınız.

Sonra servis tabağına yerleştirip kenarlarına doğranmış yeşil soğan ve maydanoz karışımı koyup servis yapınız.

Not: Ciğer çok kirliyse yıkanır, sonra zarı soyulur. Kuzu ciğerinin zarı soyulmadan yapılır.