



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞER TAVA (UNSUZ)

Malzeme:

- 1 koyun karaciğeri
- 1 çorba kaşığı kekik (isteğe göre kekik yerine kimyon kullanılabilir)
- yeteri kadar tuz
- 1 bardak zeytinyağı.

Yapılışı:

Ciğerin zarları dikkatli bir biçimde soyulur. Sonra yarım parmak eninde uzun parçalara doğranır. Bol suyla yıkadıktan sonra büyük delikli bir süzgece konur. Ciğerlerin suyu iyice süzülüp de kuruyunca bu parçalar ikişer, üçer alınır ve içinde kızgın yağ bulunan tavaya atılır. Ciğerler kuvvetli bir ateşte bir dakika kadar kızartıldıktan sonra fazla kurumadan kevgirle tavadan çıkarılır ve sıcak bir yerde tutulan servis tabağına konur. Bütün ciğerlerin kızartılması bitince üzerine tuz ve kekik serpilir, sıcak sıcak servis yapılır.
