



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CIĞER TAVA YAPARKEN

Ciğer tava yapmadan önce ciğerleri batıracağınız una bir miktar karbonat ekleyin. Ayrıca yağı iyice kızdırırsanız arnavut ciğerinizin tadı çok daha lezzetli olur. Ciğerleri yarım saat kadar süt içinde de bekletebilirsiniz

---