



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER TAVASI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Ekseriya çarşılarında satarlar.

Koyun veya kuzu ciğerinden tedarik edip ba'de't-tathîr ufarak doğrayıp kanı ve suyu gereği gibi süzüle.

Badehu bu pareleri dakîk-i hâsa bulayıp tavada yanmış kızgın zeytiyağı içine atıp har ateşte iyice kızardıkta tavadan kevgir ile alıp bir tabağa vazettikten sonra birkaç soğan ile maydanozu piyaz yapıp üzerine koyalar. Güzel olur.