



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER VE DALAK KAVURMASI

1/2 kg dana ciğeri
1/4 kg dana dalağı
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
125 gr margarin

Tavaya yağ konur , ısınınca iri doğranmış soğan atılır. Tam şeffaflaşmadan kuşbaşıdan biraz iri doğranmış ciğer ve dalak eklenir. Orta ateşte suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Tuz eklenir ve ateşten alınır.

