



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞERLİ BÖREK

Malzemeler:

250 gram kuşbaşı kesilmiş dana ciğeri

1 adet soğan

Yarım demet maydanoz

Tuz

1 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hamuru için:

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

Yarım paket kabartma tozu

Tuz

Aldığı kadar un

Üzeri için:

Susam

Yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Zeytinyağını tavada kızdırıp, ciğerleri una bulayıp içine atın. Biraz kavurunca ince kıyılmış maydanoz ve piyazlık doğranmış soğanı ilave ederek kavurmaya devam edin. Tuzunu katıp soğumaya bırakın. Hamur için; yoğurma kabında yumurta, süt, sıvı yağ, az tuz ve kabartma tozunu karıştırın. Aldığı kadar un koyup yoğurun. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Merdane ile yarım santim kalınlığında açın. İri kareler kesin. İçine yeterince harç koyup kapatın. Yağlanmış tepsiye dizip, yumurta sarısı sürerek, susamları serpin. 200 dereceye ayarladığınız fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servise sunun