



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞERLİ ÇÖREK

1 adet hazır ekmek hamuru (fırından)

1 kahve fincanı sıvıyağ

içi için:

300 gr kuzu ciğeri

1 adet soğan

3 orba kaşığı sıvıyağ

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta

Ciğer ufak doğranır. Tavaya sıvıyağ ve ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. Ciğer, karabiber ve tuz eklenir. 15 dakika kadar kavrulur. Hamura sıvıyağ ilave edilir ve biraz yoğrulur. Sonra hamurdan yarım yumurta kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ciğerli i konur, poğaça gibi kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürölür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.