



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ GÖZÜ YAŞLI

4 bardak mısır unu
3 bardak su
4 kaşık margarin
1 baş kuru soğan
300 gram tavuk, kaz veya ördek ciğeri
1 tatlı kaşığı tuz

Mısır unu ve su ile bir hamur elde edin. Bu hamuru avucunuzda sıkın ve parmaklarınızın arasından çıkanların yağlanmış tepsiye düşmesine izin verin. Hamurun yarısı kalana kadar bu işleme devam edin. Ciğeri soğanla kavurun ve tepsiye sıkılmış hamurunun üzerine serpiştirin. Kalan hamurun tamamını aynı şekilde yine tepsinin üzerine sıkın. 180°C ısıtılmış fırında altın sarısı kıvamına gelene kadar pişirin.

