



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ KALIP YUMURTA

Yarım kg ciğer
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Yayvan ve geniş bir tavaya tereyağı bırakılır, orta ateşe yerleştirilir. Kuşbaşı şeklinde doğranmış ciğer atılır. Devamlı karıştırarak 10 dakika kavrulur. Küp küp doğranmış domatesler eklenir, ateşten alınır. Başka bir kaba yumurtalar kırılır, tuz, kimyon, karabiber eklenir çırpılır. Hazırlanan ciğer yağlanmış fırın kabına boşaltılır. Üzerine yumurtalı karışım gezdirilir. 190 derece fırına sürülür. Yumurtalar donana kadar pişirilir.