



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CİĞERLİ KEDİBATMAZ

300 g Tavuk Ciğer(Küp Doğranmış)  
600 ml Su  
140 g Mısır unu  
70 g Un  
30 g Tereyağı  
Yeteri Kadar Tuz  
Yeteri Kadar Karabiber  
Yeteri Kadar Zeytinyağı

Tavuk ciğerleri bir tavada zeytinyağı ile birlikte kavurun. Mısır unu, unu ve suyu bir tencereye koyun. orta ateşte sürekli karıştırarak koyu kıvamda pişirin. (kıvama göre su ekleyebilirsiniz) Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. İki adet kaşığı ıslatarak hamura şekil verip servis tabağına dizin. Üzerine kavurduğunuz tavuk ciğerleri koyun. En son olarak bir tavada tereyağını eritip kızdırın ve üzerine dökerek servis edin.

