



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ OMLET

6 adet yumurta
1/4 kuzu ciğeri
1 kaşık yağ
1 adet domates
2 dal maydanoz
tuz
karabiber

Ciğerler ince şeritler halinde, domatesler ise soyulup, fındık büyüklüğünde doğranır. Doğranan ciğerler, yağın yarısından biraz azıyla sote edilerek 3 - 4 dakika pişirilir. Domates ve kıyılmış maydanoz ilâve edilir. Tuz ve karabiber ekildikten sonra domatesler suyunu çekene kadar pişirilir. Yumurtalar porselen bir kaba kırılır ve çırpılır. Hazırlanan ciğerler ve biraz daha tuz ve karabiber atılır. Yağın kalan kısmı bir tavada kızdırılır. Yumurtalar ve ciğerler atılıp, dibi kazı-nırcasına bir iki kez karıştırılır. Omletin altı kızarıncaya bir çatala katlanıp, servis tabağına alınır.