



CİĞERLİ POĞAÇA

300 gram dana ciğeri
2 yemek kaşığı un
30 gram margarin
1 tutam tuz
1 su bardağı su

Ciğerin zarını soyun ve yaklaşık 1 cm. kalınlığında ince ince (yaprak gibi) doğrayın. Fakat çok ince olmamalı yoksa çok gevrek olur. Doğradığınız ciğerleri bir kaba alın ve buzdolabında yarım saat bekletin. Buzdolabından çıkarttığınız ciğeri kavurun. Un, su, tuz ve margarin hamur haline getirin arasına ciğeri koyun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin ve servis tabağına alın.

