



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ SEMİZOTU

MALZEME

300 gram karaciğer (dana, kuzu, tavuk)

500 gram ayıklanmış semizotu yaprağı

2 adet küçük boy kuru soğan

Yeterince tuz

2 çorba kaşığı sirke

1/2 çay bardağı sıvıyağ

YAPILIŞI

Fileto şeklinde kestiğimiz ciğerleri bol un ile unlayıp fazla ununu silkeleyelim.

Tavaya sıvıyağ koyup ciğerleri orta kıvamda tersli yüzlü kızartıp tavadan çıkartalım.

Tavadaki yağa yeterince tuzu ve 1 çorba kaşığı sirkeyi ilave ederek 1 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan indirelim.

Yıkadığımız semizotu yapraklarını büyükçe bir tabağa yayalım.

Kızarttığımız ciğerleri, semizotlarının üzerine yerleştirelim.

Yuvarlak halka halka kestiğimiz soğanları, 1 çorba kaşığı sirke ve 1 çay kaşığı tuz ile ovup semizotlarının üzerine yayalım.

Tavadaki yağı da salatanın üzerine gezdirip servis yapalım.