



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ TİRİT

Malzeme:

250 gr. karaciğer veya tavuk ciğeri
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı un
1,5-2 ekmek dilimi
4-5 bardak et suyu veya su
tuz
1 baş soğan

Yapılışı:

Ciğerleri kuşbaşı doğrayın. Ciğeri ve soğanı, tencerede yağ ile 5 dakika kavurun. 3 su bardağı sıcak su, un ve tuz ilave edip pişirin. Ekmeklerin üstüne sıcak et suyu döküp çektin. Daha sonra soğanlı ciğeri ekmeklerin üstüne döküp, servis yapın.