CİĞERLİ TİRİT

Karaciğeri parçalayıp birkaç kez değiştirmek üzere yarım saat soğuk suda tutunuz. Kurulayınız. Haşlayıp, süzüp soğuduktan sonra ince çentip kızgın sadeyağda öldürünüz. Kıymayı içine atıp ve biber serpip karıştırınız. Sonra biraz un ilâvesiyle çevirerek un kokusu gidince indirip sıcak tutunuz. Diğer tarafta bir kap içinde bir bütün yumurtayı 2 kaşık etsuyu ile iyice halledip ciğere karıştırınız. Tirit sahanına hazırladığınız ekmeklerin üzerine çekip sıcak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52339 • adı:CİĞERLİ TİRİT • gönderen:A.L.O. • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:47