



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU CİĞER

Elif Korkmaz

1 adet ciğer
2-3 dal taze soğan
1/2 demet dereotu
1 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı
Karabiber
Tuz
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı

Ciğeri yaprak şeklinde dilimleyin. Isıya dayanıklı fırın kabına yağlı bir kağıt serin, zeytinyağı ile yağlayın. Ciğerleri yerleştirin. Üzerlerine ve aralarına ince kıyılmış dereotu ile taze soğanları yayın. Üzerine dövülmüş sarımsak, karabiber, kimyon ve tuz serpin. 15-20 dakika kadar bekletin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.