



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DIYARBAKIR USULU CİĞER ŞİŞ

Yarım kg kuzu ciğer
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve kaşığı kimyon
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı tuz
2 diş sarımsak

Kuzu ciğeri kuşbaşından daha ufak doğranır. Bir kaba aktarılır, zeytinyağı katılır, elle iyice karıştırılır. Ezilmiş sarımsak, kimyon, karabiber ve tuz ilave edilir. Yoğurur gibi karıştırılır. Üzeri streçle kapatılır. Buzdolabında 2 saat dinlendirilir. Sonra şişlere dizilir ve mangal ateşinde pişirilir.