



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EDİRNE TAVA CİĞERİ

<https://www.sabah.com.tr>

500 gram dana ciğeri
1 çorba kasesi un,tuz
10 adet kurutulmuş Arnavut biberi
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Ciğeri zarlarından ve sinirlerinden ayırarak baton şeklinde kesin ve dinlenmesi için buzluğa atın. En az 1-2 saat sonra çıkarıp ince yaprak şeklinde dilimleyin. Buzlu suda 10 dakika dinlendirip suyunu süzün. Kâğıt havlu yardımıyla iyice kurulayın. Derin bir kapta un ve tuzu karıştırıp ciğerleri bu karışıma bulayın. Fazla ununu silkeleyin. Bir tencereye bol yağ koyup kızdırın. Ciğeri içine atıp 2-3 dakika kızartın. Kuru biberle servis yapın.

