



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EKMEKLİ CİĞER ŞİŞ

1/2 kg dana ciğeri
4 defne yaprağı
birkaç adaçayı
2 dilim ekmeğ
2 çorba kaşığı zeytinyağı
biraz tuz
biraz karabiber
biraz kekik

Ciğerler temizlenip yıkanır. Kuşbaşı iriliğinde düzgünce doğranır.Çukur bir kaba zeytinyağı koyulur.Tuz, karabiber ve kekik de ilâve edilip karıştırıldıktan sonra ciğerler ilâve edilir. Karıştırıldıktan sonra yarım saat bırakılır. Ekmeğin kenarları çıkarılıp ciğer iriliğinde kesilir. Sonrada şişlere, bir ciğer, bir ekmeğ ve arada bir defne yaprağı, adaçayı olmak üzere geçirilir ve 10 -12 dakika kadar çevire çevire pişirilir. Sonra, sıcak sıcak servis yapılır.