



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKŞİLİ CİĞER

Malzeme :

- 1 tane koyun karaciğeri
- 3-4 tane hıyar turşusu
- 4-5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 3-4 dal maydanoz
- 1 domates
- 2 çorba kaşığı sirke
- karabiber, tuz

Yapılışı :

Temizlenip yıkanarak kurulan ve zarı soyulan ciğer, yarım parmak kalınlığında dilimlere ayrılır. Dilimlerin enli olmaması için bıçak yatık şekilde tutulur. Soyulan domates ve kornişon ayrı olarak ince ince kıyılır. Sarımsak ayıklanır, çentilir. Yemekten yarım saat kadar önce ciğer, tuzu - biberi konulduktan sonra una bulanır. Büyükçe bir tavada 5 kaşık zeytinyağı hafifçe kızdırılır. Ciğerin hepsi birden tavaya konur. Fazla kurutmadan, yağı da yakılmadan kızartılır ve bir tabağa alınır. Sonra tavanın içine 2 kahve kaşığı un konur. Birkaç dakika karıştırdıktan sonra domates ve sarımsak katılır. Biraz da bu şekilde karıştırılıp 1,5 bardak su, sirke ve kornişon eklenir. Biraz daha tuz konur. Birkaç taşım kaynatıldıktan sonra ciğerin üzerine dökülür. Kıyılmış maydanoz da serpilerek servis yapılır.