



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ ÇİĞER

1 koyun karaciğeri
1 domates
3-4 adet salatalık turşusu
4-5 dal maydanoz
3 diş sarımsak
4-5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 kaşık un
1 kaşık sirke
Tuz
Karabiber
Kekik

Ciğeri yıkayıp temizledikten sonra kurulyıp zarını çıkarıp küçük parça halinde kesilir. Sonra enlemesine bıçak sırtı kalınlığında kesilir, tencere konur. Diğer tarafta domateslerin kabukları soyulur ve küçük doğranır. 1 yükçe bir tavada yağı hafifçe kızdırdıktan sonra ciğerleri koyup suyu çekil ceye kadar kavrulur. Sonra unla domatesleri, karabiber, tuz ve doğramı sarmısaklar eklenir. Hepsini biraz karıştırılır, 1 bardak sıcak su eklenir ve bir kaynatılır. Tabağa alınır. Yanına doğranmış salatalık turşusu, doğranmış maydanoz ve kızarmış patates konarak servis yapılır.