



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI CİĞER

600 gr. yaprak kesilmiş ciğer

2 adet elma

20 ml. zeytinyağı

30 gr. un

1/2 demet maydanoz

Pul biber

Tuz

1 Yaprak ciğerleri unlayın ve fazla unlarını silkeleyerek atmalarını sağlayın. Elmaların kabuklarını soyup dilimleyin. Tavaya zeytinyağını koyun kızınca, unladığınız ciğerleri ekleyin. Tek tarafları kızarmaya başlayınca elma dilimlerini ekleyin. Elmaların ve ciğerlerin üzerine tuz ekleyin. Tavanın kapağını kapatıp kısık ateşte birkaç dakika tutup ateşten alın. Maydanozu incecik kıyın, ciğerlerin üstüne pul biber ile serpiştirin, servis yapın.

---