



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜRLÜ CİGER TAVA

1 adet koyun veya kuzu ciğeri
1 bardak un
1,5 bardak zeytinyağı
1/4 demet dereotu
3-4 baş soğan veya bir demet yeşil soğan
tuz, yarım kahve kaşığı kırmızı biber
1/4 demet maydanoz

Ciğerin zarını soyup 2 santim genişliğinde bantlara ayırınız. Bantları tekrar iki santimlik küplere doğrayınız hepsi bitince tavanın alabildiği kadarını unlayınız. Daha sonra kızgın zeytinyağında kızartınız. Bir tencereye alınız. Tuz, kırmızı biber serpip karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatınız. Ilık bir yerde bekletiniz. Diğer tarafta kıyılmış maydanoz, dereotu ve soğanla karıştırınız. Yemek zamanı servis tabağına alınız.