



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMLEKLİ CİĞER IZGARASI

1 adet koyun karaciğeri
2 adet ince taraflarından kuzu gömleği
1 çorba kaşığı kekik
1 baş soğan
Tuz ve karabiber

1 İnce zarları özenle soyulmuş 1 adet koyun ciğerini yarım parmak inceliğinde meyilli olarak dilimlere kestikten ya da ciğerciye kestirdikten sonra, ciğerleri yıkamalı, kurulamalı, sonra bunlara; 1 baş soğan suyu, 1 çorba kaşığı kekik, 1 kahve kaşığı karabiber ile tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, hepsini iyice bir kanştırmalı ve iki saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 İki saat sonra ciğer dilimlerini alarak, bunları ince taraflarından olmak üzere, ancak ciğer dilimlerini sarabilececek küçüklükte parçalara kesilmiş ve ılık suya sokup çıkarmak suretiyle yumuşatılmış küçük kuzu gömleklerine, bütün ciğerleri teker teker olmak üzere sarmalıdır. (Yukarıda anlattığımız gibi hazırlanmış ciğerleri gömleklere sarmadan da ızgarada yapılabilir. Ancak gömleğe sarılmış olarak pişirilen ciğerler olağanüstü nefis olurlar.)

3 Sonra, gömleklere sarmış olduğumuz bu ciğerleri, pek harlıca olmayan kömür ateşinin üç dört parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirerek, ciğerlerin bir tarafları iyice pembeleş-tikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle ciğerleri pişirmeli ve tabağa alarak sofraya servis yapmalıdır.