



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖMLEKTE CİĞER IZGARASI

- 1 koyun karaciğeri
- 2 ince kuzu gömleği
- 1 çorba kaşığı kekik
- 1 baş soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

Koyun ciğeri zırları temizlenir, ayıklanır ve ince dilimler halinde kesilir. Yıkayıp kurulanır. Ciğere yeteri kadar tuz serpilir, soğan suyu sıkılır, kekik ve karabiber konur, karıştırılır ve iki saat dinlenmeye bırakılır. Kuzu gömleği, ciğer kilimlerini sarabilecek şekilde kesilir, ılık suya sokularak yumuşatılır ve ciğerler teker teker gömleğe sarılır, tel ızgaraya konulur ve ızgara, kömür ateşinin üzerine oturtulur. Her iki tarafları da pembeleşinceye kadar kızartılıp servis yapılır.