



HINDİ CİĞERİ

Fevziye Sürmeli

- 1 Kg. Hindi ciğeri
- Çiçek yağı
- 1 Su Bardağı un
- 1 Tatlı kaşığı kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı pul biber
- 1 Tatlı Kaşığı tuz

Hindi Ciğerini kuşbaşı doğrayın. Yıkayıp süzgece alın. Ciğeri una bulayın. Fazla ununu alıp, tavada yağı kızdırıp kızartın. Tuz, pul biber ve kimyonu ilave edin ve karıştırın. Ciğeri 3 dakikadan fazla pişirmeyin.

