



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HİNDİ CİĞERİNDEN BÖREK İÇİ

Hindi ciğerleri iyice kıyılır. Sade yağda kıyılan ciğerler etsuyu karıştırılarak tuz ve biber ile ezerek tavada suluca kavrulur. Sulu sulu indirerek içine bahar katılır.

Not: kavurma esnasında soğan da eklenebilir.

© lezzetler.com tarif no:54010 • adı:HİNDİ CİĞERİNDEN BÖREK İÇİ • gönderen:ufo • indirme tarihi:08.04.2025 - 08:13