



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA CİĞER

4 kişilik Gerekli malzeme:

Yarım kg karaciğer

2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı kekik

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çorba kaşığı margarin

Tuz,

karabiber

1 tabaka yağlı kağıt

Ciğeri kuşbaşı doğrayıp akar suyun altında yıkayın. Süzgece alıp suyunu tamamen süzün. Sarımsağı ince ince kıyıp tuz, karabiber ve kekikle karıştırın. Hazırladığınız karışımı ciğerle harmanlayın.

Bir tabaka yağlı kağıdı 4 eşit parçaya bölün. Kağıt parçalarını fırın tepsisine yerleştirin. 1 çorba kaşığı sıvıyağ ile kağıtların her tarafını yağlayın.

Ciğerli karışımı 4 eşit parçaya bölüp kağıtların içine doldurun. Küçük parçalara ayrılmış margarini paylaşırın ve kağıtları açılmayacak şekilde paket yapın. Önceden 250 derecede ısıtılmış fırına verip 15-20 dakika kadar pişirin. Ciğer paketlerini servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.