



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ CİĞERİ TERİNİ

Aldığı kadar tuz
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 Kg taze kaz ciğeri
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar muskat

Kaz ciğerini çok soğuk suda 6 saat buzdolabında bekletin. Sonra ciğerin sinirlerini çıkarın. Sirke, tuz, karabiber ve biraz muskat ilave ederek bir kalıba koyun ve bastırarak kalıbın şeklini almasını sağlayın. Kalıbın üzerini alüminyum folyo ile örtün, içine 2 cm yüksekliğinde sıcak su konmuş bir fırın tepsisinde ve 100 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.