



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ BATMAZ

Malzemeler:

Yarım kg tavuk ciğeri

4 çorba kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı karabiber

Yarım tatlı kaşığı tuz

Hamuru için:

2,5 su bardağı su

1 su bardağı mısır unu

Yarım su bardağı un

Yarım tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

2 çorba kaşığı tereyağı

Yapımı:

Tavuk ciğeri kuşbaşı doğranır, sıvı yağda kavrulur. Hamur malzemesi bir tencereye aktarılır, orta ateşte sürekli karıştırarak koyu bulamaç kıvamında pişirilir. Servis tabağına ıslak kaşıkla bulamaç konur. Üzerine kavrulan ciğer yerleştirilir. En son eritilmiş tereyağı gezdirilir.



Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020