



KOLAY CİĞER KAVURMA

Yarım kilo ciğer
Toz kırmızıbiber
200 gr kuyruk yağı

İlk olarak tavanın içine kuşbaşı doğramış olduğunuz kuyruk yağın eritin.
Daha sonra içine ciğerleri ilave edip kavurma işlemine geçin.
Ciğer suyunu bırakıp tekrar çektiğinde direk ocağı kapatın.
Pişmesine yakın dilediğiniz baharatları ekleyip karıştırın.
5-10 dk karıştırdıktan sonra servis edebilirsiniz.

Not: İsterseniz sumaklı soğan ile de servis edebilirsiniz.

