



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN CİĞERİ TAVASI

Bunun için, beneksiz karaciğerden, dikkatle tedarik etmeli. İyice yıkamalı, tuzlamalı, kendi haline bırakmalı. Öbür taraftan, bolca soğan çentmeli, bir kısmını çiğ ciğerlerin üstüne döşemeli. (Birçokları, buna lüzum görmez). Diğer kısmını da ciğer kızardıktan sonra, bol maydanozla pişmiş ciğerlerin üstüne tahsis etmelidir. Biraz sonra, çiğ ciğerleri alıp, arzuya göre, dilimlere ayırmalı. Ve tavada, halis zeytinyağı içinde keskin ateşte iki tarafı kızartılmalıdır.

Ciğerleri tabaklara aldıktan sonra, tavada kalan yağı da üzerlerine dökmelidir. Yenileceğine yakın, maydanozlu soğan garnitürünü de ilâve ederek, yenmelidir.
