



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KUZU CİĞER DİLİMİ TAVA

Necip Usta

12 dilim kuzu ciğeri (1'er santim kalınlığında)
1/2 su bardağı un
2 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı

- 1) Ciğerleri bir kaptan tuzlayıp, biberleyiniz. Alt ve üstünü una bulayınız.
- 2) Bir tavaya 2 çorba kaşığı yağı koyup kızdırınız ve ciğerleri sıra ile tavanın alacağı kadar tavaya koyup hızlı ateşte, sulandırmadan 1,5-2 dakika alt ve üstünü kızartıp servis yapacağınız tabağa diziniz.
- 3) Sonra küçük bir tavada tereyağını kızartıp, ciğerlerin üzerine döküp hemen servis yapınız.