



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU CİĞERİ IZGARASI

2 adet küçük kuzu ciğeri
1 baş soğan
2 adet kuzu gömleği
karabiber
1 çorba kaşığı kekik
tuz

- 1) 2 adet kuzu ciğerini, yarım parmak inceliğinde meyilli olarak dilimlere kestikten sonra .yıkamalı/ve iyice kurulmalıdır.
- 2) Sonra yıkanmış ve kurulanmış olan bu ciğer dilimlerine, 1 baş soğan suyu, 1 çorba kaşığı kekik, 1 miktar karabiber ile 1 miktar da tuz ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra ciğerleri bir saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.
- 3) Bir saat sonra her ciğer dilimini alarak bunları kuzu gömleği tabir edilen zar gibi ince kuzu yağma bir kat olmak üzere sararak bütün ciğer dilimlerini ayrı, ayrı olmak üzere gömleğe sarmalıdır.
- 4) Sonra gömleklere sarılmış bu kuzu ciğerlerini pek harlıca olmayan kömür ateşi üzerine oturtulmuş bir ıskaraya yerleştirerek, ciğerlerin bir tarafı kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretile pişirmeli, sonra da tabağa alarak derhal servis yapmalıdır.