



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU CİĞERİ ŞİŞ

150 gram kuzu ciğeri (4 şiş için)
30 gram ciğer çözü (ciğer yağı)
Yeterince tuz
Yeterince karabiber
Yeterince kimyon, sumak
Yeterince kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı yağ

Ciğer, kuşbaşı büyüklüğünde parçalara ayrılır. Ciğer çözü de aynı büyüklükte parçalara bölünür. Etler baharatlarla ve yağ ile harmanlanır.

Her şişe 1 ciğer, 1 çöz, 2 ciğer, 1 çöz, 1 ciğer olacak şekilde saplanır.

Şişlere geçirilmiş ciğerler harı geçmiş kömür ateşinde yakmadan çevire çevire pişirilir.

Pişerken üzerine hafif tuz, biber, kimyon atılır. Pişen ciğerler tabağa çekilir, üzerine bir miktar karabiber ve sumak atılır.

