



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU YAPRAK CİĞER

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

500 gr dana ciğer  
2 su bardağı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı un  
Tuz  
Karabiber  
Limon kabuğu  
Baharatlar

Ciğerin zarını soyun ve yaklaşık 1 cm kalınlığında ince ince (yaprak gibi) doğrayın. Fakat çok ince olmamalı yoksa çok gevrek olur.

Doğradığınız ciğerleri bir kaba alın. Limon kabuğu ve baharatlarla karıştırın ve buzdolabında 6 saat bekletin.

Bir peçete üzerine unu serin ve dolaptan çıkarttığınız ciğerleri una bulayın.

Tavaya sıvı yağ koyun ve yağ iyice kızınca ciğerleri güzelce pişirin ve servis tabağına alın.

Servis tabağını dilimlenmiş domates, patates ya da taze soğan ile süsleyebilirsiniz.

