



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUM CİĞER

1 adet koyun ciğeri
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
Un
Sıvıyağ

Ciğerin zarı çıkarılır. İnce çubuklar şeklinde doğranır. Un, tuz ve pulbiber karıştırılır. Ciğer eklenir, süzgece çıkararak fazla unu silkilir. Tavaya yağ konur, kızınca tek tek ciğerler atılır. 1-3 dakika sonra yağdan alınır. Sıcak servis yapılır.