



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PASTIRMALI DANA CİĞERİ

- 4 Dilim dana ciğeri
- 1 Limon suyu
- 4 Dilim pastırma
- 2 Çorba kaşığı tereyağ
- 4 Domates
- 1 Fincan un.
- 10 Mantar

Bir tencerede kızdırılmış yağa dana ciğerleri una bulanarak atılır. Pastırmalarda aynı yağda pişirilir. Sonra domatesler de dilimler halinde kızartılır. Aynı yağda mantarlar pişirilir. Servis tabağına ilk olarak ciğerler konur. Sonra sırasıyla pastırmalar domatesler ve mantarlar dizilir. Hepsinin üzerine limon suyu dökülür. Bunun üzerine de eritilmiş tereyağı gezdirilir.