



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRESİ YATAĞINDA CİĞER KAVURMA

- 1 paket Lezita Gurme Lezzetler Piliç Ciğer Kavurma
- 1 adet küp doğranmış sivri biber
- 1 adet küp doğranmış kapyra biberi
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 10 dal ince kıyılmış maydanoz
- 1 adet haşlanmış patates
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı kaşar
- 2 adet ince kıyılmış taze soğan
- 1 tutam kırmızı toz biber
- 1 tutam kuru kekik

Tavada haşlanmış patatesle birlikte süt, tereyağı ve kaşarı çırpma teli yardımıyla ezerek karıştırın. Macunsu kıvam aldıktan sonra kaynatın ve üzerine maydanozu ekleyerek ocaktan alın.

Ayrı bir tavaya tereyağıyla birlikte sırasıyla kuru soğan, sarımsak, kapyra biber, sivri biber ve Lezita Ciğer Kavurmayı ekleyin. 1-2 dakika sotelemeye devam edin. Taze soğanı ekleyerek ocaktan alın.

Tabağa patates püresini kaşığın arka kısmıyla yayarak ortasını açın. Sotelediğiniz Lezita Tavuk Ciğerini ekleyin. Kırmızı toz biberle dekorlayarak servis edin.

