



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ CİĞER TAVASI

400 gram ciğer
1 su bardağı un
Kimyon, kırmızı pul biber, tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı şeker
2 adet patates
Kızartmak için sıvı yağ

Patatesleri soyup küp doğrayın ve tavada kızartın. Ciğeri de kuşbaşı doğrayıp una bulayın. Una bulanmış ciğerleri kızgın yağda 5 dakika kadar kızartın ve kapaklı bir tencerenin içine alıp üzerine hemen baharatları ve şekeri serpin. Kapağını kapatın, sallayın. Diğerleri pişinceye kadar tencerede yumuşacık kalacaktır. Ve şeker ciğere çok değişik bir lezzet katıyor. Servis yaparken de kızarmış patateslerle birlikte ikram edin.
