



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ VE SOĞANLI CİĞER KAVURMA DÜRÜM

<https://www.elele.com.tr>

1 orta boy patates (Küp doğranmış)  
300 g dana ciğeri  
1 su bardağı un  
40 g tereyağı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 kırmızı soğan  
2 dal taze soğan  
Yarım demet roka  
1 dolmalık yeşil biber  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı pul biber  
Sumak  
4 yaprak lavaş ekmeği

Patatesleri kızgın yağda kızartın. Fazla yağın süzülmesi için kağıt bir havlu üzerine çıkarın. Zeytinyağını tavada ısıtıp ay şeklinde doğranmış kırmızı soğanı, iri küpler halinde doğranmış biberi ve kıyılmış taze soğanı kavurup ocaktan alın. İyice kurulanmış ciğerleri una bulayın. Tavanın içindeki yağa 2-3 yemek kaşığı daha zeytinyağı ve tereyağı ilave edin. Yağlar ısınınca unu silkelmiş ciğerleri atıp kızartın. Süzgeç yardımıyla ciğerleri yağın içinden alın. Kenarda beklettiğiniz patatesli karışımla harmanlayın, tekrar temiz bir tavayla birlikte ocağın üzerine alın. Karışımı ısıtıp, roka yaprakları ilave ettiğiniz lavaş ekmeğinin içine paylaşın. Rulo şeklinde sarıp servis yapın.

