



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TAVUK CİĞERİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 portakal,
400 gram tavuk ciğeri,
30 gram margarin yağı,
1 kaşık un,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Portakalları yıkayıp kuruladıktan sonra her birinin üst kısmından birer kapak kesip çıkarın. Sonra keskin bir bıçakla içlerini oyun. Beri yanda ciğerleri ufak ufak doğradıktan sonra una bulayın. Margarin yağını bir tavaya koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra ciğerleri içine atıp kızartın. Ciğerler kızarıncaya tuzunu biberini katın. İki portakalın suyunu da üzerlerine gezdirerek döktükten sonra iyice karıştırın ve ateşin kuvvetini artırarak iki dakika kaynatın. Piştikten sonra ateşten indirip taksim ederek portakal kabuklarına doldurun. Sonra kalan portakalların da suyunu sıkıp üzerlerine dökün. Başlangıçta kesip çıkardığınız kapakları tekrar portakalların üzerlerine kapatıp servis tabağına dizin ve servis yapın.