



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU CİĞER SALATASI

Malzemeler:

250 gram ciğer
1 bağ semizotu
2 adet kırmızı soğan
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı sirke
2 adet iri doğranmış sivri biber
Yeteri kadar un tuz

Hazırlanışı:

Ciğerleri kuşbaşı doğrayın. Bol un ile unlayıp, fazla unu silkeleyin. Tavada ciğerleri orta sıvı yağda ateşte kızartın. Semizotu yapraklarını iyice yıkayıp süzün. Semizotlarını büyükçe bir kaba yayın. Üzerine ciğerleri, sivri biberleri ve halka soğanları koyun. sirke, tuz ile tatlandırıp servise sunun.
