



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ KOYUN KARACİĞER

- 1 Koyun ciğeri
- 2 Doğranmış soğan
- Yarım Bardak un
- 6 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 Kaşık tuz
- Yarım bardak elma sirkesi
- 1 Kahve kaşığı karabiber

Karaciğerleri iki cm. kalınlığında kesin. Üstlerine hafif tuz, biber serpin. Sonra parçaları una bulayın. Yağı tavaya döküp kızdırın. Soğanları 3 dakika kadar yağda çevirin. Soğanları çıkarın. Karaciğerlerin iki tarafını da 3'er dakika kızartın. Soğanları tavaya koyun. Elma sirkesini dökün. Ateşi 1 dakika açın. Yemeği ocaktan alın ve hemen servis yapın.