



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞTE MANTARLI CİĞER

- 1 adet koyun karaciğeri
- 4 çorba kaşığı yemeklik yağ
- 1 adet soğan (kalın doğranmış)
- 8 tane orta büyüklükte mantar
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış taze nane
- 2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
- 2 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

Karaciğeri kuşbaşı kestirin. Mantarları yıkayıp ve saplarını kesin. Sekiz tane şişe bir ciğer bir mantar olmak üzere malzemeyi dizin. Yağ, sirke, naneyi iyice karıştırın. Bunu şişlerdeki malzemeye sürün. Şişleri ızgaraya yerleştirin. Her iki taraflarını 3 ya da 4'er dakika kızartın. Tuz ve biberi ekin. Kalan malzemeyi sürün. 1 dakika daha kızartın ve ocaktan alıp servis yapın.