SOĞAN SALATALI CİĞER KEBABI (ADANA)

400 gr kuzu ciğeri
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Soğan salatası için;
4 adet orta boy beyaz kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
1 yemek kaşığı sumak
1 demet maydanoz
1 adet limonun suyu

Ayıklayıp temizlediğiniz ciğerleri kuşbaşı etten daha küçük parçalar oluşturacak şekilde dilimleyerek derin bir kaba koyun. Tuz, karabiber, kimyon ve pulbiberi serpiştirip iyice karıştırdıktan sonra buzdolabında 15-20 dakika bekletin.
Çöp şişleri çıkarıp kömür ızgarasını hazırlayın. Çöp şişlerin herbirine fazla sıkıştırmadan 4-5 adet ciğer parçası geçirin. Hazırladığınız ciğer şişleri ızgarada çevirerek 7-8 dakika pişirin.
Diğer taraftan, soğan salatasını hazırlamak için , kuru soğanları ikiye bölüp yarımay şeklinde ince ince doğrayın. Üzerine tuz, sumak ve kırmızı pulbiberi serpiştirip ovalayarak yumuşatın. Salatayı servis tabağına aktarıp üzerine incecik kıyılmış maydanozu serpiştirin. Son olarak limon suyunu da gezdirin ve üzerine çöpşişleri koyarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:54473 • adı:Soğan Salatalı Ciğer Kebabı (Adana) • gönderen:siyami • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:26