



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI CİĞER TAVA

4 kişilik Malzemesi
1 kg kuşbaşı kuzu ciğeri
2 iri soğan
6 çorba kaşığı sıvıyağ
3-4 diş sarımsak
1 su bardağı un
4-5 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Kekik

Ciğerleri yıkayıp iyice süzün. Kağıt havlu üzerine unu yayın. Ciğerleri üzerine alıp karıştırarak unlayın.

Tavada 5 kaşık sıvıyağı kızdırın. Ciğerlerin fazla unlarını silkeleyerek kızgın yağa ekleyin. Tuz serpip kavurun.

Kevgirle yağdan çıkarıp kağıt havlu üzerine alın.

Soğanları yarım halkalar halinde doğrayın. Sarımsakları soyup ince ince dilimleyin. Maydanozu temizleyip kıyın. Tavadaki yağı süzün. Kalan 1 kaşık sıvıyağı tavaya alıp soğan ve sarımsakları kavurun. Ciğerleri ilave edip baharatları serpererek karıştırın.

Tahta kaşıkla yavaş yavaş karıştırarak 5 dakika pişirin. Maydanozu ekleyip karıştırın ve ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.