



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ÜSTÜ HİNDİ CİĞER EZMESİ

www.miele.com.tr

4 adet hindi ciğeri
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
Kimyon
Zeytinyağı

Soğanları ince ince doğrayın ve zeytinyağında az kavurun.
Doğradığınız hindi ciğerlerini ve 1 çay bardağı su ekleyerek yarım saat kadar kısık ateşte pişirin.
Tuz karabiber ve kimyonu ekleyerek rondoda püre haline getirin.
Sonra hazırladığınız ciğerli karışımı ekmek üzerine sürerek servis edin.

