



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA CİĞER (EDİRNE)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Dana ciğeri
Buğday unu
Ayçiçeği yağı
Tuz

Taze dana karaciğerinin zarı soyularak alınır. Keskin bir bıçak ile yarım parmak eninde uzun parçalar halinde doğranır. Bol su ile yıkandıktan sonra büyük delikli bir süzgece konulur ve bekletilir. Ciğerin suyu süzöldükten sonra ciğer un ile karıştırılır. Ardından büyük ve geniş bir tavada kuvvetli ateşte kızdırılan yağın içeresine ciğer parçaları birer ikişer atılarak karıştırılır. Yaklaşık bir iki dakika kızartıldıktan sonra delikli bir kepçe yardımıyla tavadan alınır ve servise sunulur.

Not: Edirne Tava Ciğerin en önemli özelliğı onun ayrılmaz bir parçası olan [?]kuru biber[?] ile birlikte yenmesidir. Edirne[?]nin sebze ambarı olarak bilinen Karaağaç semtinde yetişen, yazın özel olarak kurutulan, [?]cüşko biber[?] ya da [?]kara acı[?] olarak adlandırılan bu kırmızı biberler de kızgın yağda bir iki dakika kızartılır. Edirne tava ciğerini lezzetli kılan en önemli özellik Trakya[?]nin verimli otlaklarında yetişen semiz danaların ciğerlerinden yapılmasıdır. Bu verimli otlaklarda yetişen danaların karaciğerleri de [?]günlük[?] olarak lokantalara gönderilir. Yöre halkına göre de tava ciğerini Edirne ile özdeşleştiren nokta da buradan gelir. Edirne[?]de yüz yıldan fazla bir süredir tava ciğeri yapılmaktadır. Bölgede yapımı o kadar çok yaygınlaşmıştır ki bölgede ciğercilik diye adlandırılan meslek günümüzde popüler olmuştur. Öyleki, bugün bölgede tava ciğer yapmak amacıyla açılmış olan lokantaların sayısı şehirdeki toplam lokanta sayısının yarısına yaklaşmıştır. Bölgeyi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin de dikkatlerini çeken bu yemek, bölge turizm potansiyeline katkı sağlamaktadır.



Fotoğraf "rosto" tarafından gönderildi. 05.08.2017