



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TAVUK CAN CİĞER

500 gr. tavuk ciğeri (taşlıkları ayıklanmış)
2 adet orta boy domates
4 adet sivri biber
1 çay kaşığı kimyon
Karabiber
Tuz
Kimyon
Sıvı yağ

Ciğerleri taşlıklardan ayırıp iyice temizleyip yıkayın. Domateslerin kabuğunu soyup küp küp keselim. Biberleri jülyen yani uzunlamasına hazırlayalım. Teflon bir tavaya biraz sıvı yağ koyup ısıtalım. İçine ciğerleri yaprak yaprak dizip tuz ve karabiber serpeyim. Altını üstünü iyice çevirerek kızartalım. Ardından 2 dk. biberleri sonrada domatesleri ilave edelim. Kimyonu da serpip karıştıralım. Önce harlı sonra kısık ateşte 2-3 dk. daha pişirip indirelim. Yanında cacık ve roka salatası ile servis yapalım.

