



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CİĞER ŞİŞ

MALZEMELER

750 gr Tavuk Ciğeri

2 Çorba Kaşığı Tereyağı

500 gr Kuzu Böbreği (yağları, ince zarları ve kıkırdaklı kısımları temizlenip ikiye bölünmüş)

6 Orta Boy Soğan (kabukları soyulup dörde bölünmüş)

2 Dolmalık Yeşil Biber (beyaz kısımları ve çekirdekleri çıkarılıp, 2,5 cm eninde parçalara kesilmiş)

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk ciğeri, kuzu böbreği, soğan ve yeşil biberlerin şiş çubuklarına dizilip ızgarada pişirilmesiyle hazırlanan bu yemeği, haşlanmış patates ve karışık salatayla servis edebilirsiniz.

Orta boy bir tavada iki çorba kaşığı tereyağı eritip, tavuk ciğerlerini ekleyerek 2-3 dakika ağır ateşte kızartınız.

Tavuk ciğerlerini delikli kepçeyle tavadan çıkarıp üstlerindeki fazla yağı süzerek kurulayınız; soğuması için bir kenara bırakınız.

Önce ızgaranızı iyice ısıtınız.

Şiş çubuklarına tavuk ciğerlerini, kuzu böbreklerini, soğanları ve yeşil biber dilimlerini karışık dizip, eritilmiş tereyağın yarısıyla üstlerini yağlayınız.

Şişleri ızgaraya yerleştirip her yanlarını 4' er dakika pişiriniz. (Şişleri çevirirken kalan eritilmiş tereyağıyla şişlerin üstlerini tekrar yağlayınız.)

Şişlerinizi ızgaradan alıp sıcak olarak servis ediniz.