



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CİĞERİ EZMESİ

1 kg tavuk ciğeri
80 gr çiğ krema
1 su bardağı tavuk suyu
2 soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Limon suyu

Tavuk ciğerlerine soğan, tuz ve karabiberi katıp, bir tencereye koyun, üstlerini örtecek kadar suyla haşlayıp, süzün. Soğuduktan sonra, mikserle tüm malzemeleri karıştırıp, dinlendirin ve servis yapın.