



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ÇİĞERİ KAVURMA

Yarım kilo tavuk ciğeri
1 kahve fincanı sıvı yağ
Tuz
Kırmızı pul biber

Tavuk ciğeri kuşbaşı doğranır, bir tavaya alınır, kapaklı olarak ateşe oturtulur, ara sıra karıştırılarak kavrulur. Suyunu saldıktan sonra tava kapağı alınarak suyu çekene kadar kavrulur. Ciğerler suyunu çekince sıvı yağ eklenir, biraz daha kavrulur. En son tuz ve kırmızı pul biber eklenir, biraz daha karıştırılır ve sıcak servis yapılır.

