



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CİĞERİ KAVURMASI

150 Gr Sana Klasik
1 Çorba Kaşığı zeytinyağ
1 Fiske tuz
1 Kg. tavuk ciğeri
1 Çay Bardağı tozbiber
1 Fiske karabiber

tavuk ciğeri ayıklanır yıkanır ve doğranır, ardından genişçe bir tava yada. tencereye konur, kavrulmaya başlanır zeytinyağı ve sana klasik yağ ilave edilir, biraz kavrulduktan sonra baharatı eklenir ve kısık ateşte tekrar kavrulur. Sıcak bir şekilde servis edilir.

Not: Ayran ve maydanoz salatası ile servis yapabilirsiniz.
