



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CİĞERİ KAVURMASI

- 1 paket tavuk ciğeri
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı sumak

Ciğerleri yıkayıp küp küp doğrayalım tencerede margarinini eritelim ciğerleri kavuralım kavralan ciğerlere baharatları ekleyip altını kapatalım soğanı yuvarlak doğrayıp sumakla karıştıralım domatesleri de doğrayıp ciğerlerle servis edelim.

