TAVUK CİĞERİ KEBABI

Tuğrul Şavkay

1 kg. tavuk ciğeri (temizlenmiş)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1/2 çay kaşığı tarçın
1 adet limon (suyu)

Tavuk ciğerlerinin kalın yerlerine keskin bir bıçağın ucu ile kesik atın ve ciğerleri tuzlayın.
Izgaranızı (eğer ızgaranız yoksa fırınınızın ızgarasını) yakın. Ciğerleri ızgaraya (fırında ise altında bir tepsi ile ızgara teline) yerleştirin. Sıkça çevirerek her iki yanları iyice kızarıncaya kadar pişirin.
Pişen ciğerleri sahana yerleştirin. Üzerlerine biberi ve tarçını serpip, sahanı ateşe oturtun ve 2 dakika pişirin.
Ciğerleri ateşten alın, üzerine limon suyu gezdirerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:159555 • adı:Tavuk Ciğeri Kebabı • gönderen:gül • indirme tarihi:19.04.2024 - 12:04