



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK CİĞERLİ OMLET

10 tane tavuk ciğeri  
5 çorba kaşığı tereyağı  
2 çay kaşığı karabiber  
yeteri kadar tuz  
6 yumurta  
1 çorba kaşığı un  
1/2 bardak süt

Bir tencereye 3 çorba kaşığı tereyağı konup orta ateşte hafifçe kızdırılır, karaciğerler atılır ve karıştırılarak her tarafı iyice pembeleşinceye kadar kavrulur. Ateşten indirilmeden önce biberlenmiş ve tuzlanmış olan ciğerler soğutulduktan sonra makede kıyılır (makine olmadığı takdirde ciğerler bıçakla kıyılabilir). Derin porselen bir kaba yumurtalar kırılır, yeteri kadar tuz, 1 çorba kaşığı un, 1/2 bardak soğuk süt katılıp, hafifçe çırpılır. Diğer tarafta küçük boy bir tavaya, kalan yağ konur. Yağ iyice kızınca çırpılmış karışımın dörtte biri tavaya boşaltılır. Hızlı hızlı birkaç defa karıştırılır. Yumurta katılaşıncaya kadar hafifçe sallanarak pişirilir. Pişen omlet spatulayla tavadan alınır. Ortasına kıyılmış tavuk ciğeri konur, çatala kıvrılarak üç parmak eninde olacak biçimde sarılır ve servis tabağına konur, öbür üç omlet de aynı biçimde pişirilip içine tavuk ciğeri konduktan sonra kalan kıyılmış ciğer omletlerin üstüne serpilir, sıcak sıcak servis yapılır.

[ML® Tavuklu Yumurta için tıklayın](#)

[ML® Tavuklu Yumurta \(görsel\)](#)