



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CİĞERLİ TERİN

4 adet arpacık soğanı (ince kıyılmış)

Aldığı kadar tuz

500 gr sosis

1 demet maydanoz

750 gr tavuk

2 diş sarımsak

Aldığı kadar karabiber

1 su bardağı tavuk suyu

Aldığı kadar tarhun otu

3 adet yumurta

Ciğerleri bıçakla kıyın ve bunu sosis ile karıştırın. Sarımsağı ve arpacık soğanlarını, maydanozu ve tarhun otu yapraklarını ince ince kıyın. Bunların hepsini ciğerli harca karıştırın ve tuz, biber ekleyin. Omlet gibi çırpılmış yumurtaları ve tavuk suyunu da karışımınıza katın. Hepsini iyice birbirine karıştırın, homojen bir harç elde edin. Güveç gibi seramik bir dikdörtgen kaba karışımı boşaltın. Kabin ağzını kapatın ve 220 derece ısıtılmış fırında 2 saat pişirin. İyice soğuduktan sonra servis yapın.