



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI YAPRAK CİĞER

3 çorba kaşığı tereyağı
500 gram ciğer
2 adet kırmızı soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Sumak
Kekik

Ciğerleri ince ince yapraklar halinde doğrayın ya da kasaptan doğranmış halde alın.
Ciğerlerinizi 2-3 kat kağıt havlu serdiğiniz geniş bir tabağa dizip sularının süzülmesini sağlayın.
Büyük boy bir tavayı ısıtıp içinde tereyağını eritin.
Hafifçe kahverengileşene kadar kızdırdığınız tereyağının içine azar azar ciğerleri ekleyin.
Ciğerlerin her iki tarafını da 2 dakika kızartın.
İki tarafı da kızarıncaya üzerine tuzunu ve baharatlarını ekleyin ve tavadan servis tabağına alın.
Mor soğanları piyazlık doğrayıp tuzla hafifçe ovun.
Yıkadığınız soğanları sumakla harmanlayın.
Maydanozu ince ince kıyıp soğana ekleyin.
Soğan salatasını ciğerlerin yanına koyup, soğutmadan servis edin.

