



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ULUDAĞ USULÜ CİĞER

2 tane kuzu ciğeri
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı un
1 demet dereotu
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz

Öncelikle, ciğerin zarını çıkarıp, parmak şeklinde doğrayın. Üzerine tuzunu serpip, bir tepsinin üzerinde un ile harmanlayıp karıştırın.

Öte yandan bir tavaya tereyağını koyup, yağ eriyince unladığınız ciğeri yağda hafifçe, 15 dakika kavurun.

Kavrulunca, yağdan el kevgiriyle süzdürerek çıkarın ve üzerine kırmızı toz biber serpip, karıştırın.

En üste de dereotunu ince ince doğrayıp, servise sunabilirsiniz.

