



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÜZÜMLÜ CİĞER

500 gr dana ciğeri  
2 barak kuru üzüm  
yarım çay bardağı sirke  
4 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 bardak su  
1 çay kaşığı tuz  
1 bardak un

Ciğer dilim dilim unlanarak tavada pişirilir. Piştikten sonra tavadaki yağa sirke eklenir, kaynatılır. Kuru üzümler 20 dakika kadar sıcak suda bırakılır. Süzülüp tavaya konarak iki dakika kaynatılır. Tabığa yerleştirilen ciğerlerin üzerine bu sos dökülerek servis yapılır.

---