



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VİYANA USULÜ CİĞER

MALZEMELER

750 gr Dana Ciğeri (ince dilimlenmiş)

50 gr (1/2 su bardağı) Un (1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kırmızı biberle karıştırılmış)

1 Yumurta (hafifçe çırpılmış)

100 gr Galeta Unu (1 su bardağı)

100 gr Tereyağı (8 çorba kaşığı)

1 Limon (dilimlenmiş)

YAPILIŞ TARİFİ

Un, yumurta ve galeta ununu üç ayrı tabağa koyunuz.

Ciğer dilimlerini sırasıyla una, yumurtaya ve galeta ununa batırıp fazlalığın dökülmesi için silkeleyerek, bir kenarda 30 dakika bekletiniz.

Büyük bir tavada yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca ciğerleri tavaya atıp her yanını 2-3 dakika kadar kızartınız.

Tavayı ateşten alıp ciğerleri sıcak servis tabağına yerleştiriniz. Limon dilimleriyle süsleyerek hemen servis ediniz