



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞBARI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 1 kg ciğer
- 2 soğan
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tuz

Ciğerleri zeytinyağında yüksek ateşte 2-3 dakika kavurun.
İnce ince doğranmış soğanları ilave edip 10 dakika daha kavurmaya devam edin.
Tuz, salça ve toz biberi ekleyerek 5 dakika daha kavurun.
Kavrulan ciğerleri soğan piyazı ile servis edin.

