



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YAPRAK CİĞER KIZARTMASI

- 1 Tatlı kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 1 Adet Koyun Ciğeri
- 4 Yemek kaşığı Un
- 2 Yemek kaşığı Sıvı Yağ
- 1 Tatlı kaşığı Tuz
- 2 Yemek kaşığı margarin

Aldığınız ciğerin üzerindeki zarın ve damarların ayıklanmış olmasına dikkat edin.Yarım cm. kalınlığında yaprak şeklinde kesin. Bir kasede un,tuz ve kırmızı toz biberi karıştırın. Ciğerleri bu karışıma bulayın. Fazla ununu silkeleyin. Sıvıyağ veya sana margarin kızdırın. Ciğerleri ilave edip hızlıca 1 dakikadan az sürede kızartın. Yiyeceğiniz zamana kadar pişen ciğerleri ağzı kapalı olarak bir kapta bekletin. İçeride kalan buhar ciğerleri yumuşak tutacaktır. Servis tabağına aldıktan sonra üzerine piyazlık doğranmış ve sumakla baharatlandırılmış kırmızı soğan ve kıyılmış maydanozla servis edin.