



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK CİĞER (KONYA)

Malzemeler:

1 ad. Kuzu veya koyun ciğeri
4 domates (ortadan ikiye bölünmüş)
8 ad. Kıl biber

Beraberinde:

1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 demet nane.

Yapılışı:

Ciğerin zarını alın, el büyüklünde parçalara ayırın, olabildiğince ince tabakalar haline getirin. Ciğer tabakalarının bir tarafına bıçağın ucu ile kareler çizip önce domatesleri ve biberleri kömür ateşinde pişirin, tabağa alın. Sonra da ciğerlerin her iki tarafını ateşin on cm. yukarısında olacak şekilde pişirin domateslerin yanına alın ve servis yapın.

Not: Konya mutfağında sakatatlar da önemli bir yere sahiptir. Kelle, paça, işkembe, bumar gibi sakatatlar oldukça yaygın kullanılır.