



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK CİĞER

250 gr dana karaciğeri
30 gr İçim Tereyağı
1 adet kuru soğan, piyazlık doğranmış
1 adet iri boy domates, kabuğu soyulmuş
1 adet elma
2 adet adaçayı yaprağı
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Tuz

Ciğerin zarını alın ve temizleyin. Yaprak yaprak ince doğrayın.

Bir tavaya İçim Tereyağı'nı koyun. Eriyip kızdığında soğanları ekleyin ve hafif karamelize oluncaya kadar kavurun. Ciğerleri tavaya ilave edin. Yüksek ateşte sotelemeye devam edin. Tuz ve toz kırmızıbiber ekleyerek tatlandırın.

Soyup dilimlediğiniz elmaları tavaya ilave edin. 2 dakika sonra adaçayı yapraklarını ve dilimlediğiniz domatesi ekleyin.

5 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Sıcak servis edin.

