



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KUZU CİĞERİ

Yarım kg koyun ciğeri
1 orba kaşığı tereyağı
2 adet domates
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Yayvan ve geniş bir tavaya tereyağı bırakılır, orta ateşe yerleştirilir. Kuşbaşı şeklinde doğranmış ciğer atılır. Devamlı karıştırarak 10 dakika kavrulur. Üzerine yumurtalar kırılır. Yumurtaların şekilleri bozulacak şekilde kavurmaya devam edilir. Sonra küp küp doranmış domatesler ve tuz katılır. Domates tamamen yumuşlayınca yemek olmuş demektir.