



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI CİĞER KAVURMASI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

1 adet koyun karaciğeri  
1/2 su bardağı haşlanmış nohut  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
1-2 adet soğan  
1 tatlı kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı nar ekşisi  
Tuz

### YAPILIŞI

Koyunun karaciğeri bıçakla ince ince kıyılıp bir tencerede haşlanır. Süzgeçten geçirilerek suda iyice yıkanır. Tekrar ateşe konulup tuzu ilave edilerek suyunu çekinceye kadar beklenir. Zeytinyağı, soğan rendesi ve domates salçası ile haşlanmış olan nohutların kabukları soyularak tencereye ilave edilir. 10 dk. kadar kavrulduktan sonra ateşten alınarak üzerine nar ekşisi katılmak suretiyle servis yapılır. Maydanozla birlikte servis edilebilir. Bu yemekle beraber genellikle patatesli köfte veya çiğ köfte yenilir.