



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KAĐITTA CİĐER



Yarım kg dana ciđer
2 adet orta boy kuru soĐan
2 adet domates
2 adet sivri biber
3 orba kağığı sıvıyağ
Yarım tatlı kağığı kimyon
Yarım tatlı kağığı karabiber
1 tatlı kağığı tuz

- # SoĐanlar yarım daire Őeklinde doğranır. zerine tuz eklenir, gevŐeyene kadar ovulur.
- # Ciđerler kuŐbaŐı Őeklinde, biberler 1 santim boyunda doğranır. Domatesler soyulur ve tavla zarı biğiminde kesilir.
- # Hazırlanan malzeme bir kaba konur. zerine yağ, kimyon, karabiber ve tuz eklenir, karıŐtırılır.
- # Yağlı piŐirme kağıdı 4 porsiyon olacak Őekilde kesilir.
- # Ortasına malzemeler paylaŐtırılır ve sıkı Őekilde kapatılır.
- # Ciđer paketleri tepsiye konur. Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında yarım saat piŐirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bu yemek kağıda sarmadan, fırın kabına konarak ve ağzı kapatılarak, fırında piŐirilebilir.