



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

CIĞER EZMESİ



200 Gr. tavuk ciğeri
Yarım limonun suyu
3 Çorba kaşığı zeytinyağı
5 - 6 Dal maydanoz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Ciğerler zeytinyağında kavrulmuş olarak pişirilir, soğutulur.
- # Pişmiş ciğerler robottan geçirilerek ezilir.
- # Üzerine kıyılmış maydanoz, karabiber, tuz ve limon suyu eklenir karıştırılır.
- # Buzdolabında yarım saat dinlendirilir.
- # Tereyağı sürülmüş ekmeğin dilimlerinin üzerine sürülerek servis yapılır.

Not: Ciğer ezmesi, ciğer sevmeyenlere, ciğeri sevdiren güzel bir seçenektir.