



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

CİĞER BÖREĞİ



500 gr kuzu ciğeri
2 adet yumurta
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
2 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartmak için:
1,5 su bardağı sıvıyağ

- # Kuzu ciğerinin zarı alınır, temizlenir ve kuşbaşının yarısı büyüklüğünde doğranır.
- # Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, yoğurt eklenir ve iyice çırpılır. Sonra ince kıyılmış soğan katılır.
- # Hazırlanan ciğer ilave edilir, tuz, toz biber, kabartma tozu ve akıcı kıvamda, bütünleşene kadar un eklenir ve karıştırılır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca ciğerli karışımdan kaşıkla dökülür.
- # Bir yüzü kızarıncı diğer yüzü kızartılır.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif tavuk ciğeriyle de hazırlanabilir.