



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

CİĞER KAVURMASI



- 1 adet kuzu ciğeri
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 4 adet sivri biber
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 çay kaşığı tuz

- # Ciğerin zarı alınır ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Soğanlar ince kıyılır. Biberlerin tohumları alınır, biraz iri doğranır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir. Isınınca ciğer atılır, karıştırılır, kapak kapatılır.
- # Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Sonra soğanlar atılır. Kapaksız olarak şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Biberler atılır, solana dek çevrilir.
- # Ateşten almadan hemen önce kimyon, kekik ve tuz ilave edilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Geleneksel olarak kurban bayramlarında ciğer bu şekilde hazırlanır.