



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

KAĞITTA CİĞER



Yarım kg dana ciğeri
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

- # Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. zerine tuz eklenir, gevşeyene kadar ovulur.
- # Ciğerler kuşbaşı şeklinde, biberler 1 santim boyunda doğranır. Domatesler soyulur ve tavla zarı biçiminde kesilir.
- # Hazırlanan malzeme bir kaba konur. zerine yağ, kimyon, karabiber ve tuz eklenir, karıştırılır.
- # Yağlı pişirme kağıdı 4 porsiyon olacak şekilde kesilir.
- # Ortasına malzemeler paylaşılır ve sıkı şekilde kapatılır.
- # Ciğer paketleri tepsiye konur. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bu yemek kağıda sarmadan, fırın kabına konarak ve ağız kapatılarak, fırında pişirilebilir.