



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

- # Ciğەرler zeytinyağında kavrularak pişirilir, soğutulur.
- # Pişmiş ciğەرler robottan geçirilerek ezilir.
- # zerine kıyılmış maydanoz, karabiber, tuz ve limon suyu eklenir karıştırılır.
- # Buzdolabında yarım saat dinlendirilir.
- # Tereyağı sürülmüş ekmek dilimlerinin üzerine sürülerek servis yapılır.

Not: Ciğەر ezmesi, ciğەر sevmeyenlere, ciğeri sevdiren güzel bir seçenektir.