



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتأبى لذيد المتواضع من وصفات الأكل

## زبدة الكبد Ciğer Ezmesi



٢٠٠ غرام كبد دجاج  
نصف من مياه الليمون  
٣ ملعقة حساء زيت  
٥ - ٦ فرع بقدونس  
نصف ملعقة شاي فلفل  
١ ملعقة حلو ملح

- # يطبخ الكبد لت و بشوي مع الزيت الزيتن و يبرد
- # يسحق الكبدات المطبوخة مع روبوت
- # ويضاف عليها بقدونس المقطوعة والفلفل الأسود ملح ومياه الليمون ويخلط
- # و ينتظر في الثلاجة نصف ساعة
- # يشحم الزبدة على شرائح الخبز المشحومة و تقدم للخدمة

ملاحظة : إن زبدة الكبد اختيار جيد التي لا يحبون الكبد