



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Ciyər Əzməsi

Ciğər Ezmesi



200 qr. Toyuq ciyəri
Yarım limonun suyu
3 Yemək qaşığı zeytun yağı
5-6 Dal cəfəri
Yarım çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı duz

- # Ciyərlər zeytun yağında qovrularaq bişirilir, soyudulur.
- # Bişmiş ciyərlər robottan keçirilərək əzilir.
- # Üzərinə qıyılmış cəfəri, qara bibər, duz və limon suyu əlavə edilir, qarışdırılır.
- # Soyuducuda yarım saat dincəldirilir.
- # Kərə yağı süzülmüş çörək dilimlərinin üzərinə sürülərək xidmət edilir.

Not: Ciyər əzməsi ciyəri sevməyənlərə, ciyəri sevdiren gözəl bir variantdır.