



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Pürrierte Leber

Ciğer Ezmesi



200 g Hühnerleber  
½ ausgepresste Zitrone  
3 EL Olivenöl  
5-6 Äste Petersile  
½ TL schw. Pfeffer  
1 Dessertlöffel Salz

- # Die Leber in Olivenöl braten und abkühlen lassen.
- # Die gekochte Leber in einen Mixer geben und pürieren.
- # Fein gehackte Petersiele, Pfeffer, Salz und Zitronensaft hinzugeben und gut mischen.
- # Im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Mit Butter bestrichene Brotscheiben hinaufstreichen und servieren.

**Tipp:** Pürrierte Leber bietet auch für diejenigen die keine Leber mögen eine Möglichkeit es zu verzehren.