



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.