



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Borek di Fegato

Ciğer Böreği



500 gr fegato di pecora  
2 uova  
1 cipolla  
1 bicchierino di yogurt  
1 bustina di lievito  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
2 cucchiaini di sale  
In quantità di farina  
1,5 bicchieri olio vegetale

- # Si leva membrana di fegato e si taglia dimensine di dado.
- # Nella ciotola da miscelare si mettono uova yogurt e si miscelano bene . Poi si aggiunge cipolla macinata.
- # Dopo si aggiunge fegato tagliato insieme con sale pepe nero peperoncino a rosso lievito si miscelano bene finchè per avere una miscelata liquida .
- # Nella padella si mette olio e dopo aver riscaldato si aggiunge fegato. Si arrossiscono bene tutti e due facciate.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Questa ricetta si può preparare anche con il fegato di pollo.