



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.