

Balıklama

Malzemeler

1 kg ciger
1/2 demet maydanoz
1 bas sarımsak
1 adet limon
1 yemek kasığı un
1 yemek kasığı pul biber
1 cay kasığı karabiber
Kızartmak için;
Un
Sivi yağ

Yapılışı

1 kilo oğlak cigeri (kuzu vb. de olabilir) ince usun doğranır. Sivi yağ kızdırılır. Cigerler unla kaplanır ve kızdın yağda kızartılır. Sosu için; kızartma yağının bir kısmı ayrılır. 1 bas ezilmiş sarımsak sotelenir ve yaklaşık 1 yemek kasığı un eklenir. Kokusu cıkana kadar kavrulup 1 limonun suyu dokulur. 1 silme yemek kasığı pul biber, 1 cay kasığı karabiber atılır. Cigerler eklenir ve sosla özlesmesi için biraz çevrilir. Sunum tabagina alınıp maydanoz yapraklarıyla süslenir. Balıklama servise hazırdır.