

Ciger Izgara

Malzemeler

1 kuzu cigeri

1/3 su bardagi un

2 yemek kasigi tereyagi (yerine sivi yag da kullanabilirsiniz)

Tuz

Yapilisi

Cigerler ince ince dilimlenir ve zarlari cikarilir.Ince dilimlenmis cigerler, tuzlanarak bir tel suzgece koyulur ve kani akilir.Bu sekilde en az 20 dakika bekletmenizi tavsiye ederim.Daha sonra sudan gecirilerek, suyu iyice suzulur.Suzulen cigerler una bulanir ve ister komur izgarasinda ister firin izgarasinda ve ya yagsiz tavada pisirilir. Her iki tarafi da pistikten sonra izgaradan alinir ve uzerine tereyagi surulur. Sivi yag kullanacaksaniz firca yardimiyla surebilirsiniz.Afiyet Olsun:)