

Tavuk Cigeri

Malzemeler

1 kg tavuk cigeri

2 corba kasigi un

garnituru icin:

2 patates

yarim demet maydanoz

tuz, kekik, kbiber, siviyağ

Yapilisi

Tavuk cigerlerini kusbasi dograyin. guzelce yıkayarak suzgece alin. Tencereye 1 su bardagi yağ koyup kızdırin. Cigerleri unlayip kızgın yağda iyice kızartın. Tuzu, kekigi ve biberini ekleyin. Patatesleri kup kup dilelim ve kızartın. . Elinizle ovalayın ve pulbiberle karıştırın. Maydanozu da dograyıp hazırladıktan sonra cigerleri soğan maydanoz patates esliginde servis yapalım