

Yaprak Ciger

Malzemeler

1 adet koyun cigeri

3-4 yemek k. un

1 tatli k. toz kirmizi biber

Siviyag

Tuz

Yapilisi

Zari ve damarlari alinmis cigerinizi yarim cm. kalinliginda yaprak seklinde kesin.

Bir kasede un, tuz ve kirmizi toz biberi karistirin. Cigerleri bu karisima bulayin. Fazla ununu silkeleyip kizdirdiginiz tereyag ve siviyagda hizli bir sekilde kizartin.

Yiyeceginiz zamana kadar pisen cigerleri, agzi kapali olarak bir kapta bekletin. Iceride kalan buhar cigerleri yumusak tutacaktır.