

Edirne Ciğer Tava

Toplam 28 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Edirne ciğer tava, ince yaprak kesilmiş dana ciğerini unla kaplayıp kızgın yağda kısık ateşte 2-3 dakika pişiren Trakya klasikidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana ciğeri
- 2 su bardağı Un
- 2 çay kaşığı Tuz
- 4 su bardağı Ayçiçek yağı
- 4 adet Kuru kırmızı biber
- 2 adet Kuru soğan

Yapılışı

1. Ciğerin zararlı ince yapraklar halinde kesin.
2. Ciğer dilimlerini un ve tuzla hafifçe kaplayın.
3. Fazla unu silkeleyip yağ kızdırın.
4. Ciğerleri kızgın yağda 2-3 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Kuru biber ve soğanla bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Ciğeri çok ince kesmek içini kurutmadan dışı kızdırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru biber, sumaklı soğan ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten