Urfa ciğer kebabı

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Kuzu ciğeri
250 g	Kuyruk yağı
5,4 g	Pul biber 1 yemek kaşığı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Ciğeri küçük, lokma büyüklüğünde küpler halinde doğrayın. Kuyruk yağını ciğerden biraz daha küçük doğrayın.
2. İnce ve kısa şişlere sırayla bir ciğer, bir kuyruk, iki ciğer, bir kuyruk, bir ciğer geçirin; her şişte 4 ciğer ve 2 kuyruk parçası olsun.
3. Biber ile tuzu bir kapta karıştırın.
4. Odun kömürü kor olunca şişleri ateşin üzerine koyun; pişerken biber-tuz karışımını serpip şişleri çevire çevire pişirin.
5. Ciğerleri şişten çekip sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 323 (Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/urfa-cigar-kebabi