**CİĞER KEBABI**

**Malzemeler:**

* Kuzu ciğeri, 1 adet
* Kuzu kuyruk yağı 150 gr
* Kırmızı toz biber
* Tuz
* Kurutulmuş kekik
* Kişniş
* Dövülmüş sumak

Not: Baharatlar şişe saplanmış ciğerlere tepsi üzerinde yeteri miktarda serpiştirilir ve şişler silkelenir.

**Hazırlanması:**

Diyarbakır Ciğer Kebabı bir ciğer parçası, bir kuyruk yağı, iki ciğer parçası, bir kuyruk yağı ve yine bir ciğer parçası kombinasyonuyla (1-1-2-1-1) ve yaklaşık 60 cm’lik ince ciğer kebabı şişlerine saplanmak suretiyle hazırlanır. Şişe saplanan ve pişirmeye hazır hale getirilen ciğer kebabı şişleri alevsiz, durgun, harı gitmiş olan harsız ateşe bırakılır. Ciğerin harsız ateşe temas eden alt tarafta kalan kısmı iki ya da üç dakika içerisinde pişer. Alt kısmı pişen ciğer kebabı şişleri 180 ⁰’lik açıyla çevrilerek pişmeyen tarafı harı gitmiş olan ateşe bırakılarak pişmesi sağlanır. Dört tarafı için ayrı ayrı harı gitmiş olan ateşe bırakılmaz. Yapısı çok narin olduğu için iki tarafının harı gitmiş olan ateşe tutulması pişmesi için yeterli olmaktadır. Fazla pişirilmesi Diyarbakır Ciğer Kebabının kurumasını sağlayacağı için lezzet kaybına yol açar. O yüzden fazla pişirilmemesi gerekir. %65 karbonhidrat, %35 protein miktarı dengesine uygun olması açısından pişen ciğer parçaları şişlerden çekilmeden tabağın üstüne konan lavaş ekmeğinin üstüne bırakılarak konuğa servis edilir.

