Hígado de cordero sautee

Kuzu Ciğeri Sotesi

1 hígado de cordero
3 cebollas
10 scallions
4 cucharadas de aceite vegetal
2 tomates grandes
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
2 vaso de agua

Pelar el hígado morir. Y luego dice el hígado.
Stand los cubos en un recipiente que está lleno de agua fría para obtener la sangre hígados fuera por media hora.
Corte la cebolla en la mitad círculos, y la rebanada limpiar cebollas verdes en trozos de 2 pulgadas de longitud. Pelar los tomates, los dados.
Poner el aceite en una olla, añadir la cebolla, y el asado para cerca de 3 minutos. Añadir el agua, la sal y la pimienta negro.
Cuando todos los ingredientes deben calentarse añadir el drenaje del hígado.
Por último añadir la scallions, cuando empiece a hervir retire la espuma de la superficie. Cubra la tapa y cocine sobre fuego lento durante 45 minutos.

Nota: Puede adornar añadiendo eneldo, a 5 minutos antes de tomar la comida de la cocina.