KUZU CİĞERİ SOTESİ



1 Adet kuzu ciğeri
3 Adet kuru soğan
10 Adet yeşil soğan
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Adet iri domates
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
2 Su bardağı su

Ciğerlerin zarları temizlenip ince kuşbaşı şeklinde doğranır.
Bu şekilde bir kabın içinde soğuk suda ciğer yarım saat kadar bekletilir. (kanlarının gitmesi için)
Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, temizlenmiş yeşil soğan 5 cm. uzunluğunda doğranır. Domateslerin kabukları soyulup, kuşbaşı doğranır.
Bir tencereye yağ konur, üzerine kuru soğan eklenip 3 dakika kadar kavrulur. Üzerine suyu, tuzu, karabiberi konur.
Bütün malzemeler ısınınca üzerine suyu süzülmüş ciğer ilave edilir.
En son yeşil soğanları da eklenir, kaynayınca üzerindeki köpük alınır.
Ağır ateşte kapağı kapalı olarak 45 dakika pişirilir.

Not: Arzu edilirse yahni ocaktan alınmadan 5 dakika önce dereotu ilavesiyle süslenir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 155 | Adı: Kuzu Ciğeri Sotesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:38