CİĞER KAVURMASI



1 adet kuzu ciğeri
3 adet orta boy kuru soğan
4 adet sivri biber
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşıı kimyon
1 çay kaşığı kekik
2 çay kaşığı tuz

Ciğerin zarı alınır ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Soğanlar ince kıyılır. Biberlerin tohumları alınır, biraz iri doğranır.
Tencereye sıvıyağ konur, orta atele yerleştirilir. Isınınca ciğer atılır, karıştırılır, kapak kapatılır.
Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Sonra soğanlar atılır. Kapaksız olarak şeffaflaşana kadar kavrulur.
Biberler atılır, solana dek çevrilir.
Ateşten almadan hemen önce kimyon, kekik ve tuz ilave edilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Geleneksekl olarak kurban bayramlarında ciğer bu şekilde hazırlanır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1891 | Adı: Ciğer Kavurması | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 11:31