



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

مقلي كبد خروف Kuzu Ciğeri Sotesi



١ عدد كبد خروف
٣ عدد بصل جاف
١٠ أعداد بصل أخضر
٤ ملعقة حساء زيت سائ
٢ عدد طماطم كبير
١ ملعقة حلو ملح
٢ كوب ماء من مياه

- # ينظف زر الكبد وتقطع على شكل رقيق مثل كوش بشي
- # و ينتظر في داخل وعاء ماء بارد نصف ساعة (لأجل يقطع البصل على شكل نصف دائري ويقطع البصل الأخضر #
- # المنظفة على طول ٥ سم ويقشر قذائف الطماطم ويقطع كوش بشي
- # يوضع الزيت في أحد القدر ويضاف عليها البصل الجاف وبشوي حوالي ٣ دقائق ويوضع عليها الماء والملح والفلفل الأسود
- # عندما يسخن كل المواد يضاف عليها كبد مصفي الماء
- # وفي الأخير يضاف عليها البصل الأخضر وعند الغليان يؤخذ من فوقها الرغوة
- # ويطبخ في الحرارة العالية مغلوق الغطاء ٤٥ دقيقة

ملاحظة : قبل أخذها من المحجر ٥ دقائق يزين مع الشبت