



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Quzu Ciyəri Sotesi

Kuzu Ciğeri Sotesi



- 1 Ədəd quzu ciyəri
- 3 Ədəd baş soğan
- 10 Ədəd göy soğan
- 4 Yemək qaşığı duru yağ
- 2 Ədəd yekə pəmidor
- 1 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qarabiber
- 2 Stəkan su

- # Ciyərlərin zərləri təmizlənilib incə quşbaşı şəklində doğranır.
- # Bu Şəkildə bir boşqabın içində soyuq suda ciyər yarım saat qədər gözlənilir. (Kanların getməsi üçün)
- # Soğanlar yarım dairə şəklində doğranır, təmizlənmiş göy soğan 5 santim uzunluğunda doğranır.pəmidorların qabıqları soyulub, quşbaşı doğanır.
- # Bir qazana yağ qoyulur, üzərinə baş soğan əlavə olunub 3 dəqiqə qədər qovrulur.üzərinə suyu,duzu,qarabibəri qoyulur.
- # Bütün lavazimatlar qızınca üzərinə suyu süzölmüş ciyər əlavə edilir.
- # Ən son göy soğanlarda əlavə olunur,qaynayınca üzərindəki köpük alınır.Az atəşdə qapağı qapalı olaraq 45 dəqiqə bişirilir.

Not: Arzu edilirsə sote ocaqdan alınmadan 5 dəqiqə əvvəl dəre otu əlavəsi ilə bəzədilir.