



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Lammleber

Kuzu Ciğeri Sotesi



1 Lammleber
3 Zwiebel
10 Lauchzwiebel
4 EL Öl
2 große Tomaten
1 Dessertlöffel Salz
1 TL Pfeffer
2 Gläser Wasser

Leber säubern und fein würfeln

Leber in ein Gefäß mit kaltem Wasser für eine halbe Stunde stehen lassen (damit das Blut ausläuft).

Zwiebel halbkreisförmig zuschneiden, gesäuberte Lauchzwiebel 5 cm lang zuschneiden. Tomaten enthäuten und fein würfeln.

In einen Topf Öl erhitzen und dazu die Zwiebel geben und 3 Minuten andünsten. Dazu Wasser, Salz und schwarzer Pfeffer geben.

Wenn alle Zutaten erwärmt sind, dann die abgetropften Leberschnitte hinzugeben.

Schließlich die Lauchzwiebel hinzugeben und wenn es köchelt den Schaum entnehmen.

Auf schwacher Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Tipp: Nach Wunsch kann das Ragout bevor es vom Herd genommen wird mit Dill verziert werden.