



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

---

## Leberbeefsteak

### Ciğer Bifteği



1 kg Kalbsleber  
4 mittel grosse Tomaten  
2 mittel grosse Zwiebel  
4 Spitzpaprika  
5 EL Öl  
1 ½ KL Salz  
Zum Braten:  
1 Teeglas Öl

# Zwiebel klein schneiden und in Öl weich dünsten.

# Grob zugeschnittene Paprika hinzugeben und dünsten bis sie sich farblich verändern, dann gehobelte Tomaten und Salz hinzugeben, den Deckel schliessen und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

# Kalbsleber beefsteakförmig zuschneiden und in einer tiefen Schale mit kaltem Wasser 10 Minuten einlegen, danach in einen Sieb herausnehmen und abtropfen lassen.

# In eine Teflonpfanne Öl einfüllen und beide Seiten des Beefsteaks braten.

# In einen weiten Topf die Beefsteaks einlegen und mit der zuvor zubereitete Zwiebelmischung übergiessen.

# Den Deckel des Topfes schliessen und zuerst bei mittlerer dann bei niedriger Stufe insgesamt 15-20 Minuten kochen.

# Heiss servieren.

**Tipp:** Die Leber verklebt durch seine natürliche Beschaffenheit, deshalb wird geraten eine Teflonpfanne zu verwenden.