Sauté de Foie d'Agneau

Kuzu Ciğeri Sotesi



1 morceau de foie d’agneau
3 oignons
10 oignon vert
4 cuillères à soupe d'huile végétale
2 tomates grandes
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
2 tasses d'eau

Nettoyez les fois puis coupez en petit morceaux.
Laissez attendre les foies de cette façon pendant ½ heure dans l’eau fraiche.(Pour que le sang disparait)
Coupez les oignons en demi rond, coupez les oignons vert nettoyé avec 5 cm de longueur. Épluchez les tomates puis coupez-les en petit morceaux.
Mettez de l’huile dans une casserole, rajoutez les oignons et laissez cuire 3 minutes. Rajoutez de l’eau, du sel et du poivre noir.
Quand tous les ingrédients chauffent, rajoutez les foies filtrés.
Enfin rajoutez les oignons verts. Quand elle bouillit, enlevez la mousse au-dessus.
Laissez cuire dans une température haute pendant 45 minutes avec le couvercle fermé.

N-B: Vous pouvez rajouter de l’aneth pour décorer 5 minutes avant de retirer du four.