



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Grillée De Foie

Ciğer Kavurması



1 foie d'agneau
3 oignons moyens
4 poivrons vert
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de thym
2 cuillères à café de sel

- # Prenez la peau de la foie puis coupez en petit morceaux. Hachez les oignons finement. Prenez les pépins des piments puis coupez un peu gros.
- # Mettez de l'huile dans une poêle puis placez à moyenne température. Mélangez puis fermez le couvercle.
- # Faites cuire environ 15 minutes puis rajoutez les oignons. Faites cuire sans couvercle.
- # Rajoutez les piments puis tournez jusqu'à que la couleur devient mate.
- # Rajoutez du cumin, du thym et du sel juste avant de retirer du feu.
- # Servez chaud.

N-B ; La viande est préparée de cette manière pendant la période du fête de mouton.