



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Arrossimento di Fegato

Ciğer Kavurması



1 fegato di pecora
3 cipolle
4 pepe italiane
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di semolino
1 cucchiaino di cumino
2 cucchiaini di sale

Si leva tenuta del fegato e si taglia in cubo. Le cipolle si tagliano infine poi si levano i semi delle pepe e si tagliano.

Nella pentola si mette l'olio vegetale e poi si inserisce sul fuoco medio quando voglio riscalda si aggiungono i pezzi di carne si miscelano poi si coperta il coperchio di pentola.

Così si cucina circa per quarto d'ora poi si aggiungono le cipolle e si arrossiscono finché diventano morbide.

Dopo si aggiungono le pepe e si arrossiscono finché cambiano le forme.

Si pizzica subito prima di levare dal fuoco semolino e cumino insieme con sale.

Servirsi in caldo.

Nota: Il fegato si prepara in questo modo tradizionalmente nelle feste di sacrificio.