



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

---

## Bistecca di Fegato

Ciğer Bifteği



1 kg fegato di vitello  
4 pomodori  
2 cipolle secche  
4 pepe italiane  
5 cucchiari d'olio vegetale  
1,5 cucchiaini di sale  
Per friggere;  
1 bicchierino d'olio vegetale

- # Cipolla secca si taglia in fine e si arrossisce nell'olio vegetale finchè diventa trasparente.
- # Sopra si aggiungono pepe tagliate e si cucina finchè si cambiano i colori. Poi si aggiungono pomodori grattugiati e sale . Poi si copertra e si laacia cucionare circa per 15 minuti.
- # Fegato si taglia come bistecca e si mette dentro d'acqua fredda e si aspetta circa per 10 minuti e poi si filtra bene.
- # Olio vegetale si mette nelal padella dopo aver riscaldato si aggiungono le bistecche e si arrossiscono tutte due faciate.
- # Poi le bistecche si filano in una padellae soprasi metet la miscelata preparta con cipolle.
- # Poi si coperta il coperchio e si cucina circa per 15 - 20 minutisul fuoco medio.

**Nota:** Fegato si picica facilmente per questo si prefferisce di usare la pentola che non tiene la carne.