



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

---

## Fegato con Riso

Pirinçli Ciğer



1 fegato di pecora  
1 manciata di riso  
2 cipolle  
6 cucchiaini d'olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
Per la miscela;  
1 bicchiere di latte  
1 cucchiaino succo di limone  
Per la sopra;  
7 - 8 rami di prezzemolo

# Dopo aver levato la membrana di fegato si taglia in lunghezza e si mette in una ciotola profonda sopra si aggiungono latte e succo di limone , poi si mette nello frigo per riposare minimo per 2 ore.

# Dopo del tempo fegato si filtra bene ma non si lava poi si tagliano le cipolle in rotonde.

# Nella pentola si mette olio vegetale e dopo aver riscaldato si arrossiscono le cipolle.

# Sopra delle cipolle si aggiunge fegato, si fa girare finchè si lascia tutto liquido e poi risucchia.

# Poi si aggiungono riso e 1 bicchiere d'acqua. Si coperta il coperchio e si lasciaa cucinare circa per 15 - 20 minuti sul fuoco basso.

# Si prende in caldo nel piatto da servire. Sopra si pizzicano i prezzemoli macinati.

**Nota:** Si può aggiungere la cipolla fresca macinata fine prima di togliere dal fuoco.