



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Печень тушенная с грибами

Mantarlı Ciğer Yahnisi



500 гр. бараньей печени  
500 гр. грибов  
2 луковицы  
2 помидора  
2 шт. стручкового зеленого перца  
3 зубчика чеснока  
4 ст.л. растит. масла  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. соли

- # Печень порезать кубиками и положить в дуршлаг на 30 минут чтобы стекла кровь.
- # В кастрюле нагреть масло, положить печень и на среднем огне жарить до появления корочки.
- # Добавить порезанный полукольцами лук, пассировать до прозрачности.
- # Затем добавить крупно порезанный перец и через 5 минут мелко порезанные помидоры и грибы. Посолить, поперчить.
- # Закрыть крышкой, готовить 15-20 минут.
- # Подавать горячим.

Грибы дают достаточное количество жидкости, поэтому воду добавлять не рекомендуется.