



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

Рагу с Печенью Барана

Kuzu Ciğeri Sotesi



1 печень барашка
3 луковицы
10 веточек зелёного лука
4 стол.ложки раст.масла
2 крупных помидора
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца
2 стакана воды

- # Печень очистить от плёнок и порезать тонкими кусочками.
- # Положить на 30 минут в холодную воду. (Для того чтобы не осталось крови)
- # Лук порезать полукольцами, помыть зелёный лук и порезать на кусочки размером 5см. Помидоры очистить от кожуры и порезать кубиками.
- # Налить масло в кастрюлю, поджарить лук 3 мин. Посолить, поперчить и долить воды.
- # Когда согреется вода, добавить печень.
- # Последним добавить зелёный лук, дать закипеть, снять пенку и тушить 45 минут на медленном огне.

По желанию, за 5 мин. до того как снять с огня, можно посыпать укропа.