



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

Жареная печень

Ciğer Kavurması



1 баранья печенька
3 средние луковицы
4 шт. зеленого стручкового перца
1 кофейная чашечка растит. масла
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. тимьяна
1 ч.л. соли

- # Печень очистить от пленки, порезать кубиками. Лук мелко порубить. Перец очистить от семечек, крупно порезать.
- # В кастрюле на среднем огне нагреть растит. масло, добавить печень, перемешать, закрыть крышкой.
- # Готовить минут 15, затем добавить лук, не закрывая крышки пассировать до прозрачности. Добавить перец, помешивать еще некоторое время.
- # Перед тем как снять с огня, добавить тмин, тимьян и соль.
- # Подавать горячим.

Таким образом готовят печень на курбан- байрам.