



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.