



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KUZU CİĞERİ SOTESİ



- 1 Adet kuzu ciğeri
- 3 Adet kuru soğan
- 10 Adet yeşil soğan
- 4 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 Adet iri domates
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 2 Su bardağı su

- # Ciğerlerin zarları temizlenip ince kuşbaşı şeklinde doğranır.
- # Bu şekilde bir kabin içinde soğuk suda ciğer yarım saat kadar bekletilir. (kanlarının gitmesi için)
- # Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, temizlenmiş yeşil soğan 5 cm. uzunluğunda doğranır. Domateslerin kabukları soyulup, kuşbaşı doğranır.
- # Bir tencereye yağ konur, üzerine kuru soğan eklenip 3 dakika kadar kavrulur. Üzerine suyu, tuzu, karabiberi konur.
- # Bütün malzemeler ısınca üzerine suyu süzölmüş ciğer ilave edilir.
- # En son yeşil soğanları da eklenir, kaynayınca üzerindeki köpük alınır.
- # Ağır ateşte kapağı kapalı olarak 45 dakika pişirilir.

Not: Arzu edilirse yahni ocaktan alınmadan 5 dakika önce dereotu ilavesiyle süslenir.