KARIŞIK SAKATAT IZGARASI



Yarım kg. koyun ciğeri
2 Adet koyun böbrek
1 Adet koyun yürek
1 Adet koyun dalak
2 Domates
4 Çarliston biber
1 Adet kuru soğan
1 Tatlı kaşığı tuz

Ciğerin ve dalağın zarları dikkatlice çıkarılır, kalem şeklinde doğranır, yüreğin yağı ve sinirleri ayıklanır ortadan ikiye kesilir, böbreklerin de zarı soyulur, boyuna ortadan ikiye kesilir.
Hazırlanan sakatatlar elektrik ızgarasına ya da odun mangalına tek sıra halinde dizilir.
Sakatatların iki yüzü piştikten sonra üzerine ikiye kesilmiş domatesler, dörde kesilmiş soğan ve çarliston biberler dizilir.
Garnitürlerin bir yüzü piştikten sonra, yine sakatatların üzerinde çevrilerek diğer yüzleri de pişirilir. Üzerlerine tuz serpilir.
Sıcak olarak servis yapılır, yanlarına garnitürler pay edilir.

Not: Verilen ölçüler 4 kişiliktir, dana sakatatı ile de hazırlanabilir, o zaman ölçüler değişiklik gösterir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 161 | Adı: Karışık Sakatat Izgarası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:46