



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

PIRINÇLI CİĞER



1 adet koyun karaciğeri
1 avuç pirinç
2 adet iri kuru soğan
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi için;
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri için;
7 - 8 dal maydanoz

Ciğerin ince zarı çıkarıldıktan sonra, ince uzun doğranır, çukur bir kaba aktarılır. Üzerine süt ve limon suyu konur, buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir.

Süre sonunda ciğer terbiyeden alınır bir süzgece çıkartılır, yıkanmaz. Kuru soğanlar yarım daire şeklinde doğranır.

Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca soğan eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur.

Üzerine süzölmüş ciğer eklenir, hızlı ateşte suyunu bırakana kadar çevrilir.

Daha sonra yıkanmış pirinç ve 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 15 - 20 dakika pişirilir.

Sıcak olarak servis tabağına alınır. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Pirinçli ciğere, ateşten almadan kısa süre önce, ince kıyılmış taze soğan atılabilir.