BAVYERA USULÜ DANA CİĞERİ

750 gr dana ciğeri (ince dilimlenmiş)
6+1/2 çorba kaşığı baharatlı un (6 çorba kaşığı un 1 tatlı kaşığı tuz + 1 çay kaşığı karabiber + 1 kahve kaşığı toz hardal)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1/4 su bardağı et suyu
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Baharatlı unu bir tabağa koyup, ciğer dilimlerini una iyice bulayınız.
Büyük bir tavada, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, ciğer dilimlerinin her iki yüzlerini 2-3'er dakika hafifçe pembeleşene kadar kızartınız.
Maşa ile ciğerleri tavadan alıp, sıcak bir servis tabağına koyarak sıcak tutunuz.
Et suyunu tavaya döküp, devamlı karıştırarak kaynatınız.
Ateşin altını kısıp, krema ve maydanozu ekleyerek kaynatmadan ısıtınız.
Tavayı ateşten alıp, sosu ciğerlerin üstüne dökerek hemen servis ediniz.

Not: Bavyera usulü dana ciğerini, patates ve yeşil sebze ile servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.09.2023

© lezzetler.com tarif no:59927 • adı:Bavyera Usulü Dana Ciğeri • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:54