CİĞER KAVURMA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

500 g akciğer
500 g karaciğer
250 g ince çekilmiş kuyruk yağı
1 kg soğan
2 yemek kaşığı ince pul kırmızıbiber
300 g taze kırmızıbiber (mevsiminde)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Ciğerleri yıkayıp, geniş dişli et makinesinden geçirin veya kasap zırhında çektirin. Tencereye veya geniş bir kapaklı tavaya bir bardak su ilâve ederek ocağa koyun.
Ciğerlerin rengi dönmeye başladığı zaman kendi suyunu salacak ve sayu daha koyu bir renk alacaktır. Oluşan bu suyu süzerek dökün. Tekrar ocağa alınan ciğerlerin üstüne çekilmiş kuyruk yağı ve tuzu ekleyin. İyice karıştırıp kapağını kapatın. Kısık ateşte 30-40 dakika ara sıra karıştırarak pişirir
Bu arada soğanları boyuna ince ince dilimleyin. Taze kırmızıbiberin çekirdeklerini ayıklayıp ince ince doğrayın. Yağ tamamen eriyince üstüne soğanı ilave edin.
Soğanlar hafif yumuşayınca eriyip kaybolmadan pul kırmızıbiber veya doğranmış taze kırmızıbiberi ekleyin. Kavurmayı birkaç dakika daha karıştırıp karabiberi ekin ve sıcakken servis yapın.

Not: Arzu edenler kuyruk yağı yerine zeytinyağı veya tereyağı kullanabilirler. Ciğerin ilk suyu süzüldükten sonra yeniden bir fincan su ilâve edilin. Ağzı kapalı olarak suyu çekilinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Suyunu çektikten sonra yağı eklenir. Soğan da eklendikten sonra ancak hafif yumuşayıncaya kadar ciğerle birlikte çevrilmeli, fazla ateşte kalmamalıdır aksi halde sulanır. İsterseniz ciğer kavurmaya soğan koymayıp, ince piyazlık doğranmış soğan maydanoz ile servis yapabilirsiniz. Tavada kavrulmuş ciğeri bol maydanoz piyazı, kimyon ve pul kırmızıbiberle yufka veya pide ekmek içine sararak dürüm yapıp yemek ayrı bir zevktir. Ciğerin hem iyi pişmesi, hem de kavrulması gerekir. İyi pişmesini sağlamak için önceden azıcık su eklemek, sonra da fazla suyunu süzererek yağına kalacak şekilde çevirmek gerekir. Bu kavurma soğansız, sade karaciğer veya akciğer ile de yapılabilir. Mevsiminede içine taze kırmızı biber ile soğan birlikte ilâve edilir.

© lezzetler.com tarif no:88067 • adı:CİĞER KAVURMA (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:10.05.2024 - 08:16