



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SANTARÖZ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

600 gram dana ciğeri,

100 gram soğan

1 kepçe dolusu et suyu,

50 gram iç yağı veya kuyruk yağı,

yeteri kadar tuz ve karabiber

Yapımı: Karaciğerin üzerindeki ince zarı temizleyip çıkardıktan sonra ciğeri dilim dilim doğramalı. Soğanları çentilircesme ince doğramalı.

Bir güvece kıyarcasına ince doğranmış iç yağını veya kuyruk yağını koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Güveçteki yağ erimeye başlayınca soğanı içine atmalı ve karıştırarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşince ciğer dilimlerini bunların üzerlerine yerleştirmeli ve her yanını çok kuvvetli bir ateşte birer dakika kızartmalı. Ateşin ısısını azaltmadan ciğer dilimlerinin üzerine bir kepçe kaynar et suyu dökmeli ve vakit vakit çevirerek dilimleri beş dakika pişirmeli. Sonra güveci olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.