



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CİĞERLİ BÖÖREK SOTE

Yarım kg koyun böbreği
250 gr koyun ciğeri
1 adet kuru soğan
2 adet biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Böbrek ve ciğer kuşbaşı olarak doğranır. Soğan yarım daire biçiminde dilimlenir. Biberlerin çekirdekleri alınır, ince kıyılır. Tavaya yağ konur, ateşe oturtulur, ısınınca böbrekler atılır, 5-6 dakika çevrilir. Sonra soğanlar atılır. Bir kaç dakika sonra ciğerler katılır. 10 dakika kavurduktan sonra. Biberler, tuz ve karabiber ilave edilir. 10 dakika sonra ateşten alınır.