



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA CİĞERİ SOTE

750 gr Dana Cİğeri (1/2 Cm inceliğinde dilimlere bölünmüş)

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Tatlı Kaşığı Ketçap

6 Çorba Kaşığı + 1 Tatlı Kaşığı Un

75 gr Tereyağı (5 çorba kaşığı)

1 Tatlı Kaşığı Şeker

Çabuk ve kolayca hazırlanan sote dana ciğerini, kızartılmış soğan dilimleri ve bezelye ile servis ediniz. Karabiber ve ketçabı bir su bardağında karıştırıp fırça ile ciğerlerin üstüne sürünüz. 6 çorba kaşığı unu bir tabağa koyup, ciğerleri iyice una bulayınız. 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı büyük bir tavada kızdırınız. Ciğerleri tavaya koyup her iki yüzlerini 2'şer dakika kızarttıktan sonra önceden ısıtılmış bir servis tabağına alarak üstlerini alüminyum kağıdıyla örtünüz. Geri kalan bir çorba kaşığı yağı, tavaya koyup orta ateşte eritiniz. Geri kalan 1 tatlı kaşığı unu ekleyip iyice karıştırınız. Yavaşça şekeri katıp ateşin altını açarak karışımı kaynatınız. (Sosu tadarak gerekirse biraz daha tuz ve karabiber koyabilirsiniz.) Tavayı ateşten alıp sosu ciğerlerin üstüne dökünüz. Sote dana ciğerlerini kıyılmış maydanozla süsleyip hemen servis ediniz.

[ML® Kuzu Cİğeri Sotesi için tıklayın](#)