DANA CİĞERİ SOTE

750 gr dana ciğeri (1/2 sm inceliğinde dilimlere bölünmüş)
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı ketçap
6 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı un
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
1 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı şeker
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış).

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 et suyunu ve 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.

Not: Sote dana ciğerini, kızartılmış soğan dilimleri ve bezelye ile servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59993 • adı:DANA CİĞERİ SOTE • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:51