



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU SÖĞÜT YAPRAĞINDA KUZU CİĞER SOTE

Yarım kg kuzu ciğeri
3 adet soğan
1 tutam dereotu
2 demet kıvırcık
1 çay bardağı mısırözü yağı
1'er çay kaşığı tuz karabiber kimyon

Tavaya sıvı yağını koyun ve üzerine kuzu ciğerinden bir tutam ilave edip yüksek ateşte kızarana kadar pişirin. Diğer kuzuları ciğerler bitene kadar aynı şekilde tekrarlayın.Önemli olan kuzu ciğerlerinin kuru değil içinin yumuşak olmasıdır.3 adet soğanı piyaz şeklinde kesin.Soğanları kestikten sonra 1 tutam dereotunu ince olarak kesin ve soğanlarla beraber karıştırın.2 demet kıvırcığı ince ince kesin.Servis tabağına yeşillikleri yerleştirin.Üzerine piyaz soğanları ilave edin.Daha onra üzerine kuzu ciğerleri ilave edip servis edin.



Fotoğraf "yirmialtı" tarafından gönderildi. 26.04.2016