FIRINDA CİĞERLİ PATATES DOLMASI

Yarım kg koyun ciğeri
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet sivri biber
6 adet orta boy patates
Tuz
Kızartma yağı

Patatesler ortadan kesilir, içleri oyulur. Kızgın yağda pembeleşene kadar kızartılır. Diğer yanda ince kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine kuşbaşından küçük doğranmış ciğer eklenir. Ciğer toplanmaya başlayınca 1 adet rende domates, ince kıyılmış biber ve tuz eklenir. 5 dakika daha pişirilir, ateşten alınır. Kızaran patatesler fırın kabına dizilir. Ciğerli iç patateslere paylaştırılır. Dolmaların üzerine domates dilimleri konur. Üzeri folyoyla kapatılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:30374 • adı:Fırında Ciğerli Patates Dolması • gönderen:kara elmas • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:58