



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

CIĞER SOTESİ

1 tane koyun veya kuzu karaciğeri
5-6 dal maydanoz
2 kahve kaşığı un
2 tane domates (orta büyüklükte)
1-2 diş sarımsak
2 tutam kekik
1 yumurta kadar yağ
Karabiber
Tuz

Ciğer yıkanıp temizlenir, kurulandıktan sonra zarı soyulur. İki parmak genişliğinde parçalar halinde kesilir. Enlemesine, bıçak sırt kalınlığında, şerit biçiminde doğranarak bir kaba konur. Ayrıca domatesler de kabuğundan soyulup küçük küçük doğranır. Yemekten 15 - 20 dakika önce büyükçe bir tavada yağ hafif kızdırıldıktan sonra ciğer de konur. Suyu çekilinceye kadar kavrulur. Un ve domates ilâve edilir. Karabiber, tuz, kekik ve çentiklenmiş sarımsak içine atılır. Birkaç defa karıştırılıp bir bardak sıcak su eklenir. Birkaç taşım kaynatılır, tabağa alınır. Yanına patates ve kıyılmış maydanoz konur ve servis yapılır.

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

