



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SOTE

1 koyun ciğeri
2 baş soğan
orta irilikte 2 domates
250 gram sivri biber
1 çorba kaşığı margarin yağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Bir kuşaneye margarin yağıyla zeytinyağını koyup kabı ateşe oturtmalı. Yağ ısınınca, kıyarcasıyla ince doğranmış soğanları içine atmalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak rengi dönünceye kadar kavurmalı.

Bu işler olurken ciğeri şerit şeklinde küçük parçalara doğrayıp bol suda yıkamalı ve suyunu süzmeli. Soğanın rengi dönünce ciğeri içine atmalı ve suyunu salıp çekinceye kadar karıştırarak kavurmalı. Ciğer suyunu çekince, kabukları soyulduktan ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesle ince ve yuvarlak bir şekilde doğranmış biberi katmalı. Yeteri kadar sıcak su da döktükten sonra soteyi pişirmeli. Ciğeri ateşten indirmeden bir dakika önce tuzuyla karabiberini serpmeli ve bir taşım daha kaynattıktan sonra kuşaneyi ateşten alıp servis tabağına boşaltıp sıcak sıcak servis yapmalı.

Bazı kimseler servisten önce yemeğin üstüne bir fincan kadar kıyılmış maydanoz da serperler.

Ciğer sote koyun ciğerinden yapıldığı gibi isteyenler bunu süt danası veya sığır ciğerinden de yapabilirler.

[ML® Ciğer Bifteği için tıklayın](#)