



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CİĞER SOTE

1/2 kg. koyun veya dana karaciğeri
2 Orta boy domates
2 Orta boy soğan
4-5 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1/4 çaykaşığı karabiber
8-10 Dal maydanoz

Ciğerin zarını soyarak çıkartınız, 2-3 cm genişliğinde şeritlere kesip sonra kuşbaşı doğrayınız. Soğanı yarım halka şeklinde incecik kıyıp tencereye koyunuz. Ufak parçalara kesilmiş domates, yağ ve tuz katıp kapağını örtünüz. Hafif hararetili ısıda soğanlar yumuşayınca kadar pişiriniz. Ciğerleri ilave edip 15-20 dakika pişiriniz. Servis tabağına boşaltıp üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.

[ML® Kağıtta Ciğer için tıklayın](#)
