CİĞER SOTE

Yarım kilo ciğer
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2-3 adet sivri biber
2 adet domates
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Kekik
Karabiber
Tuz

Ciğeri kuşbaşı doğrayıp, bir tencereye sıvı yağ koyarak ciğerleri yağın içerisinde kavurun. Kavrulan ciğerlerin içine ince ince kıyılmış soğanı, sivri biberi ve sarımsağı ilave edip kavurmaya devam edin. Sonra domatesleri ekleyip 1-2 dakika daha karıştırıp, karabiberini ve kekiğini ekleyip karıştırın. Piştikten sonra tuzunu ekleyip ocağın altını kapatın. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.

ML® Erişteli Ciğer Çorbası (görsel)

© lezzetler.com tarif no:25480 • adı:CİĞER SOTE • gönderen:Şehzade • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:16