



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOYUN CİĞERİ SOTE

Yarım kg koyun ciğeri

1 soğan

3 domates

2 sivri biber

1 çay bardağı sıvıyağ

1 su bardağı su

Tuz

Karabiber

Ciğerin zarlarını temizleyip kuşbaşı şeklinde doğrayın. Soğanı ince ince kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Sivri biberleri 1 parmak eninde doğrayın.

Tencerede sıvıyağı kızdırıp soğanları pembeleştirin. Ciğeri ilave edip 5 dakika sote edin. Domates ve sivri biberleri ekleyip kavurun. Su ve tuz ekleyip orta ateşte kapağı kapalı olarak 25 dakika pişirin. Karabiber serpip sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu tarifi su ilave etmeden sadece ciğeri kavurarak da uygulayabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.04.2024