



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ CİĞER GÜVEÇ

750 gr kuzu ciğeri (kalın dilimlenip 5-7 sm boyunda kesilmiş)
125 gr (8 çorba kaşığı) margarin
2 arpacık soğanı (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
6 taze soğan (ince kıyılmış)
125 gr mantar (yıkayıp dilimlenmiş)
500 gr domates (kabukları soyulup doğranmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
1/2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1 defne yaprağı
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Büyük bir tavaya 60 gr (4 çorba kaşığı) margarin koyarak orta ateşte eritiniz. Köpüklenmesi dinince arpacık soğanı, sarımsak ve taze soğanı ekleyerek 3-5 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar sote ediniz.

Mantarları da katıp 4 dakika hafif kızarana kadar pişirerek, büyük bir kaşıkla bu mantarlı karışımı bir güvece alınız.

Kalan yağı tavaya koyup orta ateşte eritiniz. Köpüklenmesi durunca, her defasında birkaç ciğer dilimini yağda çevirerek bütün dilimleri 3-5'er dakika, her tarafları pembeleşinceye kadar kızartınız. Ciğerler kızardıkça, delikli düz kepe ile güvece alınız.

Domates, domates salçası, et suyu ve sirkeyi tavaya koyup arada sırada karıştırarak kaynatınız. Tuz, karabiber, kekik, defne yaprağı ve maydanozu ekleyip karıştırarak, bir dakika daha pişiriniz.

Tavayı ateşten alarak karışımı güveçteki ciğerlerin üzerine dökünüz. Hepsini güveçte iyice karıştırıp fırına sürerek 30-40 dakika, ciğerler iyice yumuşayınca kadar pişiriniz.

Güveci fırından alıp, defne yaprağını çıkarıp atarak hemen servis ediniz.

Not: Yeşil salata ve pilavla servis edilebilir.