KIRMIZI SOSLU DANA CİĞERİ

1 kg dana ciğeri (1/2 cm kalınlığında doğranmış)
60 gr (1/2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul kırmızı biber
1 tatlı kaşığı toz hardal
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı rafine yağ
1 demet roka (yıkanıp kurulanmış)
Sosu :
2 çorba kaşığı ketçap
2 tatlı kaşığı tatlı kırmızı biber
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı toz hardal
2 orta boy domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenerek doğranmış)
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı soğan (rendelenmiş)
1/2 su bardağı et suyu
1 diş sarımsak (dövülmüş)
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema

Krema dışında bütün sos malzemesini bir tencereye koyup harlı ateşte kaynatınız. Kaynar kaynamaz ateşi kısıp 5 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp sosu bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kapta unu, tuzu, pul kırmızı biberi ve toz (hardalı iyice karıştırınız. Dana ciğerlerini bu karışıma bulayıp, fazla ununu silkeleyiniz. (Artan baharatlı unu atmayınız.)
Geniş ve derin bir tavada tereyağı ve rafine yağı orta ateşte pişiriniz. Köpükleri sönüp yağ kızınca dana ciğerlerini tavaya koyarak her iki yüzlerini 2-3 dakika, altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp ciğerleri bir servis tabağına aktarınız.
Ayırdığınız baharatlı unu, tahta bir kaşıkla tavada kalmış ciğer sulu yağa ekleyiniz.
Tavanızı hafif ateşte ısıtırken yavaş yavaş tencerede bir kenara ayırmış olduğunuz sosu karıştırarak katınız.
Tavadaki sos kaynar kaynamaz ocağı kısarak 3 dakika ağır ağır kaynatınız. Kremayı ekleyip 2 dakika daıha, karışımı ara sıra karıştırarak kaynatınız.
Tavayı ateşten alıp sosu dana ciğerlerinin üstüne dökünüz. Yemeğinizi rokayla süsledikten sonra servis ediniz.

Not: Kırmızı soslu dana ciğerleri, domates ve kremalı sos karışımında iyice yumuşatılarak pirinç pilavıyla servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:59928 • adı:Kırmızı Soslu Dana Cİğeri • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:23