



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOLAY TAVUK CİĞERİ SOTE

Malzemeler

600 gr tavuk ciğeri

250 gr soğan

100 gr mantar

200 gr margarin

Tuz

Karabiber

Kekik

Hazırlanışı

Ciğerleri doğrayın. Tencereye alın suyunu çekirin. Suyunu çekince margarini ve soğanları ekleyin. 5 dk kavurun sonra mantarları ekleyin. Mantarlar pişene kadar kısık ateşte sote etmeye devam edin. Pişmeye yakın tuzu karabiberi ve kekiği ekleyin tencerenin altını söndürün. Sıcak olarak servis yapın.