



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİZBON USULÜ CİĞER (PORTEKİZ)

MALZEMELER

- 1 kg Dana Ciğeri (ince dilimlenmiş)
- 100 gr Rafine Yağ (1/2 su bardağı)
- 1 Diş Sarmısak (dövülmüş)
- 1 Defne Yapağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Kahve Kaşığı Karabiber
- 1 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)
- 125 gr Salam (ince şeritler halinde kesilmiş)

YAPILIŞ TARİFİ

Geleneksel bir Portekiz yemeği olan Lizbon usulü ciğerin hazırlanması oldukça kolaydır. Sote patates ve yeşil salatayla servis edilebilir.

Büyük ve yayvan bir kaptan 1/4 su bardağı rafine yağı, sarımsak, defne yapağı, tuz ve karabiberle iyice karıştırınız. Ciğer dilimlerini bu karışıma koyup arada bir altüst ederek oda sıcaklığında yarım saat bekletiniz. Kalan yağı geniş bir tavada kızdırıp salamları içine atarak 5-6 dakika kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp salamları delikli bir kepeyle kağıt peçete üstüne çıkarınız. Ciğer dilimlerini, kurutup ciğerleri içinde bekletmiş olduğunuz defne yapağını atarak maninadı saklayınız. Tavada yağı yeniden ısıttıktan sonra ciğerlerin her iki yüzlerini 2'er dakika, hafifçe kahverengi bir renk alıncaya kadar kızartınız. Delikli bir kepeyle ciğerlerin, yağlarını süzerek bir servis tabağına alınız.