MANTARLI DANA CİĞERİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
600 gram dana ciğeri,
80 gram sadeyağ,
20 gram un,
30 gram kurutulmuş mantar,
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
2 bardak et suyu,
yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı: Mantarları ılık suya koyup yumuşatmalı.
Ciğerin üstünü saran zarı mümkün olduğu kadar çıkardıktan sonra bol akarsuda yıkayıp kurulamalı ve birer santim kalınlığında dilimlere doğramalı.
Yağı bir tavaya koyup kızdırmalı. Yağın dumanı tütmeye başlayınca ciğerleri içine atmalı ve kuvvetli ateşte önce bir yanlarını, sonra öbür yanlarını kızartmalı (ciğeri sertleşmemesi için beş dakikadan fazla ateşte tutmamalı).
Ciğeri tavadan çıkarırken tuzlayıp biberlemeli ve ondan sonra çıkarıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirmeli.
Beri yanda soğanı rendelemeli. Sonra ciğerlerin pişirilmesi sona erince artan yağın içine atıp pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanın rengi dönünce tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak unu tavaya dökmeli ve unla soğanı iyice birbirine karıştırmalı. Sonra bir kenarda yumuşatılınca kıyılırcasına ince doğranmış mantarları katmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak mantarları bir-iki dakika kavurduktan sonra sıcak et suyunu katmalı.
Salçayı koyulaşıncaya kadar ateşte bırakmalı. Salça koyulaşınca önceden yıkanıp kıyılmış olan maydanozu serpmeli, karıştırıp servis tabağın'daki ciğerlerin üstüne dökmeli ve hemen servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12957 • adı:MANTARLI DANA CİĞERİ • gönderen:rıza • indirme tarihi:26.04.2024 - 03:44