



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ CİĞERİ SOTE

<https://www.bakpilic.com.tr>

Bak Piliç Ciğeri
750 gr yeşil biber
3 adet soğan
1 kilo domates
Sos için
Baharat
kırmızı pul biber
tatlı toz biber
kekik

Geniş tenceremizde yeşil biberimizi kızartıyoruz. Sonra soğanımızı kızartıyoruz. Kızardıktan sonra domatesimizi tencereye boşaltıyoruz ve iyice kaynatıyoruz. Domates eridikten sonra hazırladığımız Bakpi Piliç ciğerimizi tencereye boşaltıp 1 bardak su ilave ediyoruz. Yeteri kadar tuz ekliyoruz. Hafif kaynayınca kekik ekliyebiliriz. (İsteğe bağlı) Böylece ciğer sotemiz hazır bulunmaktadır.