



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM SOSLU KAZ CİĞERİ

Malzeme:

1 kg kaz ciğeri
3 adet yeşil elma
50 gram tarçın
50 gram elma sirkesi
50 gram Teremyağ
10 gram bal
250 gram roka
Sosu için :
1 kg üzüm
250 gram toz şeker
100 gram balzamik sirke

Üzüm sos için üzümleri yıkayıp ayıklayın ve geniş bir tencereye alın. Üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edin. Üzümler iyice dağılıncaya kadar haşlayıp süzün ve sos tenceresine alın. Tozşeker ve balsamik sirkeyi ekleyip koyu bir kıvam elde edinceye kadar bir taşım kaynatın. Elmaları yıkayıp soyun ve küçük küp şeklinde doğrayın. Elmaların kararmaması için limonlu suda 10 dakika kadar bekletin. Teflon bir tavada Teremyağ'ı eriterek elmaları yumuşayıncaya kadar soteleyin. Sirke ve tarçını ekleyip birkaç dakika daha soteleyin. Ocaktan alıp bal ile tatlandırın. Kaz ciğerlerini ince dilimleyip ayrı bir tavada yağsız olarak (kaz ciğerinin yeterince kendi yağı vardır) her iki tarafını kızartın. Elmalı karışımı servis tabağına aktarın. Üzerine kendi yağıyla kızarttığınız kaz ciğeri, jülyen kesilmiş elmalar ve taze roka yaprakları ile süsleyip sıcak veya ılık olarak servis yapın.