



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARAKALI CİĞER

250 gr Banvit Piliç Ciğer
500 gr sultani (araka) (haşlanmış)
8-10 adet marul yaprağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
60 gr badem (soyulmuş)
1 diş sarımsak (soyulmuş)
2 çorba kaşığı mısırunu (1 çorba kaşığı su ile karıştırılmış)
2 çorba kaşığı soya sosu
150 ml piliç suyu

Ciğeri temizleyip, yüreklerden ayırın. Her bir ciğeri 2'ye bölün.
Zeytinyağını derin bir tavada ısıtıp sarımsağı katın. Orta ateşte karıştırarak 1-2 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek ciğerleri ekleyin ve 2-3 dak. pişirin ve bir kaba alın.
Aynı tavaya mısırunu, soya sosu ve piliç suyunu ilave edin ve karıştırarak sos koyulaşmaya kadar pişirin. Ciğerleri, katıp harmanlayın.
Marul yapraklarını irice kopartın. Marul yaprağı, sultani ve ciğerleri iyice harmanlayıp servis yapın.

