



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI CİĞER SOTE

300 gr kuşbaşı ciğer
15 adet arpacık soğan
1 adet patates
1 tutam maydonoz
3 yemek kaşığı yağ
1 çay kaşığı tuz, kimyon
1 çay kaşığı kekik, karabiber

Kuşbaşı doğranmış ciğerleri yıkayıp, süzmeye bırakın. Daha sonra bir tencereye yağı koyup, kabukları soyulmuş soğanları ilave edip, bir süre kavurun.

Soğanları kavurduktan sonra üzerlerine suyu süzülen ciğerleri ekleyin. Tuz ve baharatları da katıp, ilk başta yüksek ateşte ara ara 5 dakika kavurun. Daha sonra tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin. Ciğer sotenizi ocaktan almaya yakın üzerine ince ince kıyılmış maydanozları ilave edip, karıştırın. Diğer tarafta patatesin kabuğunu soyup, ciğerlerin büyüklüğünde doğrayıp, kızgın yağ içinde kızartın. Hazırladığınız ciğer soteyi servis tabağına alıp, yanında kızarttığınız patatesler ile sıcak olarak servis edebilirsiniz. İsteğe göre kızarttığınız patatesleri, ciğer sotenin içine katıp, karıştırarak ikram edebilirsiniz.

