



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ DANA CİĞERİ

500 gr. kıyılmış dana ciğeri
1 konserve kutusu bezelye
65 gr. margarin
250 gr. soğan
2 yemek kaşığı yağ
1/2 litre et suyu
Tuz
Karabiber

İyice yıkanıp temizlenen ciğeri küp halinde küçük parçalara kesin. Soğanları dörde bölün. Margarini tavaya koyun. Eridikten sonra soğanları katın, 15 dakika kavurun. Aynı bir kaptaki ciğerleri 5 dakika kızgın yağda kavurun. Bezelye ve et suyu ile karıştırın. Hepsini orta hararetili ateşte 4 dakika pişirin. Sonra soğanları da yağı ile birlikte buna katın, iki - üç dakika daha çok kısık ateşte kaynamaya bırakın. Sonra servis tabağına alın. Uygun bir salata ile birlikte servis yapın.

Not: Yemeğin yanında kızarmış patatesleri garnitür olarak verebilirsiniz. Yaz mevsiminde, patlıcan püresi de uygun bir garnitür olabilir. Yemeği soğutmayınız.

