



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MANTARLI CİĞER

400 gram ciğer
100 gram mantar
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet sivri biber
2 adet domates
2 adet taze soğan

Güveç kaplarına dilimlenmiş mantarları paylaşdırıp 200 derecedeki fırına verip pişmeye bırakın. Ciğeri yaprak şeklinde doğrayın. Daha sonra doğranmış taze soğanı tereyağıyla 3 dakika kavurup üzerine ciğeri ekleyin. 5 dakika kadar kavurup pişirin. Üzerine rendelenmiş domatesi, kıyılmış maydanozu da ekleyip suyunu çekinceye dek 5 dakika daha pişirin. Güveçteki mantarları üzerine alın ve 10 dakika da fırında pişirip sıcak olarak ikram edin.

