



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN SOSLU CİĞER

200 gr. ciğer
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı böğürtlen marmelatı
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı nar ekşisi
½ adet limonun suyu
Biraz karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Ezilmiş sarımsağı bir sos kabına koyun, margarin dışında kalan malzemeyi ekleyin ve sos kıvamı alana kadar karıştırarak pişirin. Yağını ekleyerek karıştırın ve altını kapatın.

Bu sırada dilimlenmiş ciğerleri ızgarada pişirin. Pişirme esnasında ciğerlerin kurummasına ve suyunu kaybetmesine izin vermeyin.

Sosu ciğerlerin üzerine dökün ve sıcak olarak yanında patates püresi ile servis ediniz.