CİĞER KAVURMASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 adet kuzu ciğeri (yaklaşık 500 gr)
2 adet kuzu böbreği
4-5 adet kuru soğan
3-4 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
Kimyon (arzu edilirse)
Kekik
Tuz
1 demet maydanoz

Ciğerin ve böbreklerin zarlarını soyarak küp şeklinde doğrayın. Bol su ile yıkayarak süzgece alıp bir miktar su ile tencereye koyup ocağa yerleştirin.
Kaynama esnasında yüzeydeki köpükleri alın. Suyunu çekinceye kadar pişirin. Pişip pişmediğini kontrol edin. Gerekirse sıcak su ilave edin.
Ciğerler pişince yağ ve tuz ilavesi ile kurutmadan kavurun.
Soğanları halka halka doğrayıp ciğere katarak sarartın. Ateşten alıp kekik, karabiber ve kıyılmış maydanoz ile servise hazırlayın.
Bu yemekte ekmek olarak varsa yufka veya tandır ekmeği tercih edilir. Yoksa pide ile de yenir.
Ciğer kavurması, arzu edilirse soğanın katılma zamanında doğranmış yeşilbiber katılıp biraz kavrulur.
Kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış domates veya salça da kullanılabilir.
Domates bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur, daha sonra baharat ve maydanozu ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:170936 • adı:Ciğer Kavurması (Malatya) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:05