



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER KAVURMA (SOTE) (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

150 gr kuzu akciğeri (çekilmiş)
50 gr kuyruk yağı (çekilmiş)
1 adet kuru soğan
1 /2 bardak su
tuz, pul biber,yeterince karabiber
½ bardak su

Bir tencerede çekilmiş kuzu ciğeri ve kuyruk yağı,yarım bardak su,tuz ve pul biberle pişirilir.Önceden ince ince doğranmış soğanlar konarak karıştırılır.5-10 dk. çok kısık ateşte bekletildikten sonra üzerine karabiber ekilerek servise sunulur.

[ML® Kuzu Ciğeri Sotesi için tıklayın](#)

