



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER KIZARTMASI

750 gr dana ciğeri (ince dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı un
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 arpacık soğanı (kıyılmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
200 gr (1 su bardağı) et suyu

Ciğer dilimlerini tuz ve biberle ovunuz ve her iki yüzlerini unlayarak bir kenara koyunuz.

Büyük bir tavada tereyağı ve zeytinyağı eritip, köpükleri kaybolunca arpacık soğanı ve sarımsağı ekleyerek 3-4 dakika, soğanlar yumuşayana kadar sote ediniz.

Tavaya 4-5 ciğer dilimi koyup her iki yüzlerini 2-3'er dakika kızartınız. Bir delikli kepeçle tavadan alıp, öteki ciğer dilimlerini kızartırken (gerekirse tereyağı ve zeytinyağı ekleyerek) ilk kızarmışları ısıtılmış bir tabakta üstünü örterek sıcak tutunuz. Bütün dilimler kızardıktan sonra ciğer ve soğanları ısıtılmış tabağa alıp, sıcak tutunuz.

Et suyunu tavaya boşaltıp, harlı ateşte 1-2 dakika karıştırarak kaynatınız.

Tavayı ateşten alınız. Sosu, tabaktaki ciğerlerin üstüne boşaltarak hemen servis ediniz.

Not: Ciğer kızartması, tereyağlı şehriye ve bezelye ile servis edilebilir.