



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

CİĞER SOTE

1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
800 g dana ciğeri
1 adet kıyıcı biber
1 adet yeşil biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı kekik
Salata için:
1 adet kırmızı soğan
Yarım demet ince doğranmış maydanoz
1 tatlı kaşığı sumak
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Ciğer sotenizin yanına servis edeceğiniz salata için mor soğanları jülyen doğrayın. Maydanozları da doğrayın ve soğanlarla birlikte karıştırıp üzerine sumak, zeytinyağı ve tuzu ilave edip karıştırıp salatanızı kenara alın.

Ciğeri yıkayıp süzdükten sonra üzerindeki ince zarı soyun ve kuşbaşı doğrayın. Arçelik Gurme Şef™ Çok Amaçlı Pişirici'yi 180 derecede sote moduna alın ve içerisine tereyağı ve zeytinyağını ilave edin.

Tereyağı eriyince içine ince ince doğradığınız kuru soğanı ve sarımsakları ekleyin. Soğanlar pembeleşene dek kavurun.

Kuşbaşı şeklinde doğradığınız ciğerleri ilave edin ve 7-8 dakika soteleyin. Üzerine ince ince doğradığınız biber ve kabuğunu soyup doğradığınız domatesleri ekleyin, 3-4 dakika daha Arçelik Gurme Şef™ Çok Amaçlı Pişirici'ye de pişirin.

Tüm baharatları ekleyin, karıştırın ve servis tabağına alın. Yanına hazırladığınız salatadan koyup servis edin.



