



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SOTE

1 adet dana ciğeri
1 adet soğan (büyük boy)
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
Bir miktar maydanoz
Yeterince un
Bir miktar tuz
Bir miktar kırmızı biber
Bir miktar sumak
Bir miktar kekik
Bir miktar biberiye

Ciğerler küçük küpler halinde doğranır. Una bulanır. Yağımız bir tavada kızdırılır ve ciğerlerimiz iyice kızartılır. İçine ince doğranmış soğanlar ilave edilir ve pembeleşene kadar pişirilir. Biberlerimizi de doğrarız içine koyup biraz daha pişiririz. Tuz ilave ederiz ve 3 yemek kaşığı su ilave edip pişmeye bırakırız. Ocaktan indirmeden 5 dk. önce kırmızı biber, sumak, kekik ve biberiye de serptikten sonra patates püresi ile servis yapılır.

