



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CİĞER SOTE

1 kuzu ciğeri
1 çorba kaşığı margarin yağı
Tuz

Yapımı: kullanılacağı yere göre fındık yahut ceviz iriliğinde parçalara doğrayınız. Tekrar yıkadıktan sonra süzgece koyunuz. Bir tavaya margarin yağını koyup eritiniz. Yağ ısınınca suyu süzölmüş ciğer parçalarını içine atınız; tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak rengi dönönceye kadar ateşte tutunuz. Sonra tuzlayıp ateşten indiriniz.

[ML® Pirinçli Ciğer için tıklayın](#)