



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SOTE

700 gr dana ciğeri
1 soğan
3 diş sarımsak
2 yeşil biber
1 domates
Karabiber
Kırmızıbiber
Kekik
Köri

Soğan, sarımsak ve biberleri yağda kavurun, yıkanmış ciğeride ilave edip biraz yüksek ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin sonra soyulup doğranmış domatesleride ilave edip yine suyunu çekinceye kadar pişirin. Tuzunu ve baharatlarını ilave edin, üzerini taşımayacak kadar kaynar su ilave edin. Ciğerler yumşayınca kadar kısık ateşte pişirin.

