CİĞER SOTE

500 gram dana ciğeri
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
3 adet yeşil biber
2 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Zeytinyağı ve tereyağını derin bir tavaya alıp tereyağı eriyince ince doğradığınız soğanları sarımsakları atalım.
Soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Kuşbaşı büyüklüğünde doğradığınız ciğeri yıkayıp süzün. Kavurduğunuz soğanların üzerine ciğerleri atınız.
Hızlı bir şekilde karıştırın ve kapağını kapatın. Altını kıstığınız ocakta 10 dakika pişmeye bırakınız.
İnce formda biberleri, kabuklarını soyduğunuz domatesleri küp olarak doğrayınız. Ciğer karışımın içine atınız.
Salçayı biraz suyun içinde çözdürüp tavaya ekleyin.
Baharatları ekleyip karıştırın.
Kapağını kapatarak 20 dakika pişirerek sıcak olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:157750 • adı:Ciğer Sote • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:04