



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SOTE

500 gram kuşbaşı dana veya kuzu ciğeri
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet yeşil biber
4 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
Karabiber
Kimyon
Toz kırmızı biber
Kekik
Tuz

Zeytinyağı ve tereyağını tavada ısıtın.
Soğan ve sarımsakları ince ince doğrayıp tavada kavurun.
Üzerine ciğerleri ekleyin ve hızlıca karıştırın.
Ciğerleri kısık ateşte 10 dakika pişirin.
Domateslerin kabuğunu soyup küp küp doğrayın.
Biberleri de ince ince doğrayın.
Domates ve biberleri de tavaya ekleyin.
Salçayı da az miktarda suyla açıp ekleyin.
Son olarak baharatları da ilave edip karıştırın.
Ciğer sotenizi kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar pişirip sıcak olarak servis edebilirsiniz.

