



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER SOTE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg dana ciğeri (dilerseniz kuzu ciğeri de kullanabilirsiniz)
2 adet soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
Sıvı yağ
Tuz, pul biber
1 su bardağı sıcak su

Ciğerlerin zarı soyularak iri küpler halinde doğrayalım. Biraz süzgeçte bekletelim ve varsa kanın süzülmesini sağlayalım. (Ciğerimizin yumuşak olması için dikkat etmemiz gereken püf noktaları tarifin devamında bulabilirsiniz)

Ciğerlerimizi tencereye alarak suyunu verip çekene kadar pişirelim. Bu aşamada tencerenin kapağını kapalı tutalım ve orta ateşte pişirelim.

Suyunu çekince 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edilip daha önceden yemeklik doğranmış soğanları ekleyelim. Soğanlar diriliğini yitirinceye kadar kavurmaya devam edelim.

Daha sonra salça ve baharatları ekleyerek ciğer sotemizi karıştıralım.

Bir su bardağı kadar da sıcak su ekleyelim kısık ateşte 8-10 dk daha pişirelim.

