



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER TİROLİYEN

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

600 gram süt danası karaciğeri,
50 gram sadeyağ,
50 gram dilimlenmiş kuyruk yağı veya iç yağı,
1/2 baş soğan,
1 kaşık un,
200 gram krema,
1 bardak süt,
et suyu,
bir kaşık kapari,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Karaciğerin ince derisini çıkardıktan sonra bunu birer santim kalınlığında dilimlere doğrayın. Sonra sütün içine yatırın. Vakit vakit alt üst ederek bir saat sütün içinde bırakın.

Beri yanda soğanı ince ince kıyın, sadeyağ ve küçük parçalara doğranmış iç yağıyla birlikte bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleştikten sonra karaciğer dilimlerini süttten çıkartıp tencereye oturtun. Ateşin ısısını artırarak ciğerleri 7-8 dakika kadar pişirin.

Beri yanda bir kaşık unu bir miktar suda veya et suyunda halledip yemeğin suyuna katın. Kremayı tahta bir kaşıkla çırpın. Sonra bir tutam tuz ve incecik kıyılmış kapariyle karıştırıp ciğerin üstüne dökün ve yemeği hafif ateşte on dakika daha pişirin.

Pişmiş olan ciğerleri düzenli bir biçimde servis tabağına dizin. Salçasını da üstüne döküp sıcak sıcak servis yapın. İsterseniz, 100 gram pirinci haşlayın, tereyağında gratine edin, yarım baş soğanların üzerine gratine edilmiş pirinçten birer kaşık oturtun. Pirinçlerin üzerine de rendelenmiş kaşer peynirini serpin. Hepsini birkaç dakika fırında tuttuktan sonra ciğerlerin yanlarına dizin. Ciğerler daha hoş bir görüntüye sahip olurlar, ciğerlerin yanlarına dizin. Ciğerler daha hoş bir görünüşe sahip olurlar.