CİĞERLİ KUZU (ÇİN)

175 g yağsız kuzu eti (sırttan; bütün yağları alınıp, ince şeritler halinde kesilmiş)
175 g kuzu ciğeri (zarı alınıp, ince şeritler halinde kesilmiş)
2 tatlı kaşığı soya sosu (ya da şoyu)
2 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı susamyağı
1 1/2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 demet taze soğan
1 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1/2 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlenip ince doğranmış)

Kuzu eti ve ciğer şeritlerini ayrı ayrı birer salata kâsesine koyun. Soya sosu (ya da şoyu), sirke, susamyağı ve mısır nişastasını bir kâsede karıştırıp, karışımın yarısını et şeritlerinin, yarısını da ciğer şeritlerinin üstüne dökerek, iyice altüst ettikten sonra, bir kenarda 15 dakika bekletin.
Taze soğanları soyup, yıkadıktan sonra, 6 cm uzunluğunda parçalar halinde keserek, beyaz ve yeşil parçaları ayrı ayrı bir kenara bırakın. Sarımsağı havanda dövün.
Ayçiçek yağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Yağ ısınınca sarımsakları koyup, renkleri hafifçe dönünceye kadar sürekli karıştırarak kızarttıktan sonra, delikli spatulayla çıkararak atın.
Ateşi açıp, kuzu eti şeritlerini koyarak, harlı ateşte 15 saniye sote edin. Ciğer şeritlerini ekleyip, 15 saniye sote ettikten sonra, taze soğanların beyaz bölümlerini ekleyerek, karışımı 15 saniye daha sote edin. Acı sivribiber parçalarını ekleyip, 15 saniye sote ettikten sonra, taze soğanların yeşil bölümlerini ekleyerek, 15 saniye sote edin.
Tavayı ateşten alıp, ciğerli kuzuyu ısıtılmış 4 düz tabağa bölüştürerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31039 • adı:Ciğerli Kuzu (Çin) • gönderen:civanperçemi • indirme tarihi:30.04.2024 - 15:51