CİĞERLİ KUZU (FRANSA)

300 g yağsız kuzu eti (sırttan; bütün yağları alınıp, ince dilimlendikten sonra, 3 mm kalınlığa ininceye kadar yassıltılmış)
60 g kuzu ciğeri (çok ince dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
12 arpacık soğanı
1/2 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
1 1/4 tatlı kaşığı sirke
1/4 tatlı kaşığı tuz
15 cl. (3/5 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
2 tatlı kaşığı un
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Arpacık soğanları, tereyağı, sirkenin 1 /2 tatlı kaşığı, tuzun 1/4 tatlı kaşığını bir tencereye koyup, 3 çorba kaşığı su ekledikten sonra, tencerenin kapağını sıkıca kapatın ve orta ateşe oturtup, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, soğanları yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 25 dakika) pişirin.
Bu tavuk suyunu emaye bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, karışımı yarı yarıya çekinceye kadar (5 -10 dakika) kaynatın. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.
Unu ve karabiberin yarısını düz bir tabağa ekleyip, karaciğer dilimlerinin her iki yanlarını karışıma bulayın. Kalın dipli bir tavayı ayçiçek yağının yarısıyla yağlayıp, harlı ateşe oturtarak kızdırın. Tava kızınca et dilimlerini koyup, her iki yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (20'şer - 30'ar saniye) kızartın. Sonra delikli spatulayla ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, üstlerine kalan karabiberi serperek, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayın. Ateşi kısıp, kalan ayçiçek yağını tavaya koyarak ısıtın. Yağ ısınınca karaciğer dilimlerini koyup, sürekli altüst ederek, 20 - 30 saniye kızartın. Sonra delikli spatulayla bir tabağa çıkarın.
Ateşi açıp, kalan sirkeyi tavaya boşaltarak, birkaç saniye kaynatın. Emaye tenceredeki tavuk suyunu ve kalan tuzu koyup, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tabaktaki ciğer dilimlerini koyarak, 30 saniye ısıtın. Tavayı ateşten alıp, ciğerli karışımı et dilimlerinin üstüne boşaltın.
Öbür tencereyi de ateşten alıp, arpacık soğanlarını delikli kaşıkla et dilimlerinin üstüne aktararak, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında buharda pişirilmiş sultani bezelyeler ve patates püresiyle.

© lezzetler.com tarif no:31034 • adı:Ciğerli Kuzu (Fransa) • gönderen:civanperçemi • indirme tarihi:23.04.2025 - 05:06