



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU HİNDİ CİĞER

300 gr Banvit Hindi Ciğer
2 adet orta boy patlıcan (küçük küp doğranmış)
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
500 gr domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)
250 ml su (kaynar)
1 paket makarna
5 sap maydanoz (iri doğranmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Ciğerlere, üzerine çıkıncaya kadar soğuk su koyun. Kanlı suyu gidinceye kadar birkaç kez suyunu değiştirin. En son suyunu değiştirdikten sonra iyice süzüp, kağıt havlu ile hafifçe bastırarak fazla sularını alın. Boyuna 1 cm kalınlığında şeritler şeklinde kesin.

Patlıcanların üzerine tuz serpip, 30 dak. dinlendirin. Bol suyla yıkayıp, avucunuzda sıkarak fazla suyunu akıtın. Kağıt havlu ile hafifçe bastırarak kurulayın.

Zeytinyağının yarısını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak 1 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek sarımsakları ekleyin. Soğanlar sararıncaya kadar, yaklaşık 2-3 dak. daha soteleyip, bir tabağa alın. Aynı tavaya kalan zeytinyağını ekleyip, ısıtın ve patlıcanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, patlıcanlar hafif sararıncaya kadar pişirin.

Karıştırmaya devam ederek, soğan, domates, su, tuz ve karabiberi ekleyin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, 10 dak. pişirin.

Makarnayı tuzlu, kaynar bol suda arzu ettiğiniz kıvamda haşlayıp, süzün.

Ciğerleri kızgın yağda 2-3 dak. kızartın. Delikli kepçe ile kağıt havlu üzerine çıkarıp, fazla yağlarını süzün. Tabaklara sırasıyla makarna, patlıcanlı domates ve ciğerleri paylaşırın. Maydanoz serpererek servis yapın.

