



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ DANA CİĞERİ SOTESİ

500 gram dana ciğeri
2 adet soğan
2 adet dolma biber
2 adet sivribiber
2 adet iri domates
2 çorba kaşığı yağ
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 bağ kıyılmış dereotu
biraz kekik

- 1) Dana ciğerinin zarları temizlenip 2'şer santim boyunda kesilip, sonra enine piyaz biçimi dilimleyiniz. Soğanları temizleyip piyaz biçimi doğrayınız. Dolma biberlerini ortadan yarıp temizleyiniz ve enine ince ince dilimleyiniz. Sivribiberi halka halka kesiniz. Domateslerin kabuklarını soyup 4'e bölünüz. Çekirdeklerini çıkarıp ince dilimleyiniz.
- 2) Bir tavaya 1 kaşık yağ koyup kızdırarak soğanı ilâve edip bir çatala karıştırarak 3-4 dakika sote yapıp biberleri ilâve ediniz. 3 dakika daha sote yapınız.
- 3) Başka bir tavaya yine 1 kaşık yağ koyup kızdırınız, ciğerleri ilâve ediniz. Bir çatal ile karıştırarak hızlı ateşte 2 dakika sote yapıp tuzunu ve domatesli harcı ilâve edip 1 dakika sote yapınız.
- 4) Kıyılmış dereotu ve biraz kekik serpip servis yapınız.