



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KAZ CİĞERİ

200 gr kaz ciğeri
3 dilim elma
Yarım çay kaşığı toz şeker
1-2 tutam Akdeniz yeşilliği
200 gr tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Sosu için:
1 tatlı kaşığı balzamik sirke

Elma dilimlerini tereyağı ve tozşekerle birlikte yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı kızartın. Daha sonra başka bir tabağa alın. Aynı tavaya kaz ciğerlerini koyun. Kısık ateşte kaz ciğeri erimeden kızartın. Üzerine tuz ve karabiber serpip ocağın altını kapatın. Servis tabağına sıra ile elma dilimi, kaz ciğeri, Akdeniz yeşilliği olacak şekilde, malzeme bitene kadar kat kat yerleştirin. Sos için, tavada kalan kaz ciğeri yağın balzamik sirke ile kaynatın. Sosu yemeğin üzerine gezdirip servis yapın.



Fotoğraf "palet" tarafından gönderildi. 25.12.2017