



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI CİĞER

500 gr kuzu ciğer
4 adet enginar
5 adet soğan
1 çay kaşığı sirke
2 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Soğanları soyup piyaz doğrayın. Ciğeri iri küp şeklinde doğrayın. Enginarları temizleyip iri küpler şeklinde kesin. Tuzlu suda 5 dakika haşlayıp süzün. Ciğerleri hafifçe unlayın. 1 kaşık zeytinyağını tencerede ısıtıp ciğerleri 34 dakika kızartın. Ciğerleri kevgirle ayrı bir kaba alıp sıcak olarak muhafaza edin. Tenceredeki yağa soğanları ilave edip soteleyin. Sirkeyi ekleyip soğanlar sararınca kadar karıştırarak pişirin. Ciğer ve maydanozu ilave edip tuz ve karabiberle tatlandırın. Kalan yağı tavada ısıtıp enginarları 12 dakika çevirin. 1 çay bardağı su ekleyip karıştırarak pişirin. Ciğeri ekleyip harmanlayın. Sıcak servis yapın.

