FIRINDA PİLİÇ CİĞERİ

500 gr piliç ciğeri
3,5 çorba kaşığı un
2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük tatlı yeşil biber (halka doğranmış)
1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
1 diş sarımsak (kıyılmış)
4 adet orta boy domates (küçük küp kesilmiş)
100 ml su
1 çorba kaşığı toz tavuk bulyon
Acı biber sosu (arzu edilen miktarda)
Tuz, tane karabiber, taze kekik (arzu edilen miktarda dövülmüş, süslemek için)

Tereyağı ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını bir tavada orta ateşte kızdırıp yeşil biber, soğan ve sarmısağı ekleyip, soğanlar yumuşayıncaya kadar 3-4 dak. pişirin ve fırın kabına alın.
Ciğerleri yüreklerden ayırıp ikiye bölün. Un, toz kırmızı biber, tuz ve karabiberi karıştırın ve ciğerleri bu karışıma iyice bulayın. Geniş bir kevgirle fazla ununu silkeleyin.
Kalan zeytinyağını tavaya koyun. Yüksek ateşte piliç ciğerlerini 4-5 dak. kavurup fırın kabındaki soğanlı karışımların içine ilave edin.
Tavaya domatesleri koyup çatalla ezin. İçine su ve toz tavuk bulyonunu ekleyip, karıştırarak 5 dak. pişirin. Ateşi orta dereceye düşürün ve sos koyulaşıncaya kadar kadar ağır ağır kaynatın. Acı biber sosu, tuz ve karabiber ilave edin.
Sosu ciğerlerin üzerine dökün ve iyice karıştırın.
Önceden ısıtılmış 160°C fırında 15 dak. pişirip kekik dalları ile süsleyerek servis yapın. Not: Tarifin fırınlama bölümüne kadar olan kısmını hazırladıktan sonra, soğutup ve üzerini iyice kapatıp dondurabilirsiniz. Pişirmeden 1 gece önce buzdolabında çözdürün.

© lezzetler.com tarif no:55534 • adı:Fırında Piliç Ciğeri • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 13:38