



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YABAN ÖRDEĞİ CİĞERİ

125 gr tereyağı
1 Kg doğranmış yaban ördeği ciğeri
3 Adet soğan
1/2 Kg Domates
1 Su Bardağı su
1 Kg patlıcan
1 Çorba kaşığı tuz
3 adet Dolmalık Biber

Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağını alın. Doğranmış soğan ve yaban ördeği ciğerini ilave edin. 5 dakika ateşin üzerinde çevirin. 2 adet domatesi doğrayıp tuz ve su ilave edip, suyunu çekene kadar pişirin. Ciğerler pişince suyunu süzüp ayrı bir kaba alın. Dilimlenmiş patlıcanları tuzlayıp 15 dakika kadar suda beklettikten sonra kurulayın. Kalan tereyağını geniş bir tavada hafifçe kızdırıp, patlıcanları kızartın. Yağdan aldığınız patlıcanları kağıt havluya koyun. Komposto kasesinin üzerine 1 adet uzunlamasına 1 adet enlemesine patlıcan yerleştirin. Üzerine birkaç ciğer koyun. Patlıcanların kenarlarını birleştirin. Üzerine dilimlenmiş 1 adet domates ve biber koyun. Kürdanla tutturun. Ciğeri pişirdiğiniz suyu üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 10 dakika pisirip servis yapın.