



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ISPANAK YATAĞINDA ARMUTLU KAZ CİĞERİ

Servet Gülbahar

- 2 Adet Kaz Ciğeri
- 4 Dilim Armut
- 1 Çorba Kaşığı Toz Şeker
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- İsteğe Bağlı Kaz Ciğeri Yağı
- 1 Tatlı Kaşığı Balzamik Sirke
- 1 Avuç Dolmalık Fıstık
- 1 Adet Kuru Soğan
- 15-20 Adet Dal Ispanak
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı

Ispanaklı garnitürü hazırlamak için tereyağını tavada eritemiz. Dolmalık fıstıkları atıp renkleri dönünceye kadar soteleyelim. Piyazlık doğradığımız kuru soğanı ekleyip sotelemeye devam edelim. Son olarak yıkanıp iri doğranmış ıspanakları da ilave edip 2-3 dakika pişirelim.

Öte tarafta küçük küçük doğradığımız armut dilimlerini tereyağı ve toz şekerle birlikte teflon tavada önlü arkalı kızartalım, başka bir tabağa alalım. Aynı tavaya kaz ciğeri koyalım. Kısık ateşte kaz ciğeri eritmeden kızartalım. Üzerine tuz ve karabiber serpip tavadan alalım. Tavada kalan kaz ciğeri yağını balzamik sirke ile 5 dakika kadar kaynatıpocağın altını kapatalım.

Servis tabağına önce ıspanaklı garnitürü, üzerine ise kaz ciğeri yerleştirelim. Armutları kaz ciğeri yanına yerleştirip balzamik sirkeli kaz ciğeri yağını hepsinin üzerinde gezdirelim. Yemeğimizi dilersek kızartılmış domatesle servis edebiliriz.