



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN USÜLÜ DANA CİĞERİ (İTALYA)

MALZEMELER

750 gr. dana ciğeri
125 gr. tereyağı
2 adet arpacik soğanı (ince kıyılmış)
2 çay kasığı sarımsak sos
6 taze soğan (ince kıyılmış)
125 gr. mantar (yıkayıp dilimlenmiş)
500 gr. domates (kabukları soyulmuş)
2 çorba kasığı domates salçası
1/2 su bardağı et suyu
1 tatlı kasığı sirke
1 defne yaprağı
1 çorba kasığı ince kıyılmış maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 180°C ısıtın. Büyük bir tavada 4 çorba kasığı tereyağını eritin. Köpüklenmesi dinince arpacik soğanı, sarımsak sosu ve taze soğanı ekleyerek 3-5 dk. soğanlar pembelesinceye kadar sote edin. Mantarları da katıp 4 dk. hafif kızarana kadar pisirerek, büyük bir kasıkla bu mantarlı karışımı bir güvece alın. Kalan yağı tavaya koyup orta ateste eritin. Bütün ciğerleri çevirerek her tarafları pembelesinceye kadar kızartın. Delikli ve düz bir kepçe ile güvece alın. Domates, domates salçası, et suyu ve sirkeyi tavaya koyup ara sıra karıştırarak kaynatın. Tuz, karabiber, kekik, defne yaprağı ve maydanozu ekleyip karıştırarak 1 dk. daha pisirin. Tavayı atesten alıp karışımı güveçteki ciğerlerin üzerine dökün. Hepsini güveçte iyice karıştırın. Firina sürerek 30-40 dk. ciğerler iyice yumuşayınca kadar pisirin. Güveci firından alın, defne yaprağını çıkarıp servise sunun.