



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN USULÜ KUZU CİĞERİ

MALZEMELER

- 750 gr Kuzu Ciğeri (kalın dilimlenip 5-7 cm boyunda kesilmiş)
- 125 gr Margarin (8 çorba kaşığı)
- 2 Arpacık Soğanı (ince kıyılmış)
- 2 Diş Sarmısak (dövülmüş)
- 6 Taze Soğan (ince kıyılmış)
- 125 gr Mantar (yıkayıp dilimlenmiş)
- 500 gr Domates (kabukları soyulup doğranmış)
- 2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 1/2 Su Bardağı Et Suyu
- 1 Tatlı Kaşığı Sirke
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Kahve Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kekik
- 1 Defne Yaprağı
- 1 Çorba Kaşığı Maydanoz (ince kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

İtalyan usulü ciğer besleyici olduğu kadar, yapılması da kolay bir yemektir. Yeşil salata ve pilavla servis edilebilir.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız.

Büyük bir tavaya 60 gr (4 çorba kaşığı) margarini koyarak orta ateşte eritiniz. Köpüklenmesi dinince arpacık soğanı, sarımsak ve taze soğanı ekleyerek 3-5 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar sote ediniz.

Mantarları da katıp 4 dakika hafif kızarana kadar pişirerek, büyük bir kaşıkla bu mantarlı karışımı bir güvece alınız.

Kalan yağı tavaya koyup orta ateşte eritiniz. Köpüklenmesi durunca, her defasında birkaç ciğer dilimini yağda çevirerek bütün dilimleri 3-5'er dakika, her tarafları pembeleşinceye kadar kızartınız. Ciğerler kızardıkça, delikli düz kepçe ile güvece alınız.

Domates, domates salçası, et suyu ve sirkeyi tavaya koyup arada sırada karıştırarak kaynatınız. Tuz, karabiber, kekik, defne yaprağı ve maydanozu ekleyip karıştırarak, bir dakika daha pişiriniz.

Tavayı ateşten alarak karışımı güveçteki ciğerlerin üzerine dökünüz.

Hepsini güveçte iyice karıştırıp fırına sürerek 30 dakika, ciğerler iyice yumuşayınca kadar pişiriniz.

Güveci fırından alıp, defne yaprağını çıkarıp atarak hemen servis ediniz.