



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK CİĞER SOTESİ

Muhtelif sote için, komple bir takım ciğer almalıdır. Sınırlarını kesip ayırmalı. Akını, karasını ve yüreğini kuşbaşı doğramalı. Bir kevgirde tatlı sudan geçirip süzülmesine bırakmalıdır.

Bu esnada, birkaç baş soğanı da ince doğramalı. İçine iki kaşık kadar nebatî veya diğer sade yağlardan koyduğunuz tencereyi, harlı ateşe oturtunuz. Karışık ciğerleri içine atınız. Tuz ve biberini de ekiniz. Baharat konması da mizaç ve keyfe tâbidir. Ciğerleri karıştırmağa ve kızartmağa başlayınız. Ciğerler kızarma belirtisi gösterince, et suyunuz varsa, tercihan, yoksa tencereyi yarısına yakın tatlı su ile doldurunuz.

Bu defa ocakta, orta ateşte pişmeğe bırakınız. Suyunu çekip kıvama gelince, tencereyi indirip tabaklara koyunuz.
