



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK SAKATAT SOTE

- 1 Koyun karaciğeri
- 2 koyun böbreği
- 1 koyun yüreği
- 1 koyun dalağı
- 2 Orta boy domates
- 2 Orta boy soğan
- 3-4 Çorba kaşığı sıvı yağ
- 3-4 Sivri yeşilbiber
- 8-10 Dal maydanoz
- 1 Tatlı kaşığı kekik
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1/4 Çay kaşığı karabiber

Ciğerin zarını çıkartıp kuşbaşı doğrayınız. Yüreği uzunlamasına 1 parmak genişliğinde dilimlere kesiniz. Böbreğin zarını çıkartarak ikiye ayırınız.

Tencereye yağ, ince kıyılmış soğan, biber, domates koyarak 1-2 dakika karıştırarak pişiriniz. Doğranmış sakatatları, kekiği ve bütün olarak dalağı katıp karıştırınız. Hafif hararetli ısıda ağzı kapalı olarak yarım saat pişiriniz. Tuz ve karabiber ilave edip bir kaç taşım kaynatınız Servis tabağına boşaltıp, üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.

Not : Özellikle Kurban bayramında yapılan, bir sotedir.