



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZ CİĞERİ (FRANSA)

Malzemeler:

4 parça kesilmiş kaz ciğeri

1 adet pırasa

100 ml. tavuk suyu

200 gr. üzüm

2 dilim cevizli ve hurmalı ekmek

50 ml. tavuk demiglance (tavuk kemikleri ve mevsim sebzelerini uzun süre kaynatılmasıyla elde edilen kıvamlı bir sos).

Hazırlanışı:

Pırasayı ince bir şekilde doğrayın ve tavuk suyunda haşlayın. Kaz ciğerlerinin iki tarafı da renk alacak şekilde pişirin ve fırına verin. Tavuk demiglance ve önceden ıslatılmış üzümü kaynatarak sos hazırlayın. Cevizli ve hurmalı ekmeklerin iki tarafını da tavada kızartarak tabağın ortasına yerleştirin. Üstüne tavuk suyunda haşlanmış pırasayı ve kaz ciğerini koyun. Ve üzümünden elde edifen sosu da koyarak servis yapın.