KAZ CİĞERİ SOTE

Kaz ciğerlerini haşlayıp süzünüz, ufak ufak doğrayınız. Kuşaneye bir kaşık tereyağı koyunuz. Üzerine iki soğan, bir baş sarımsak doğrayınız, kuvvetli ateşte tahta kaşıkla çeviriniz. Soğan pembeleşince ciğeri atınız, bir avuç un, biber, baharat, kekik serpip beş dakika karıştırınız. Ciğerlerle bir oluncaya kadar süzülen su ile yarım kadeh sirke koyup kapalı olarak orta ateşte pişmeyebırakınız. Suyu çekildikçe süzülmüş suyu ile sulandırınız, iyice pişince kıyılmış maydanoz karıştırınız. Bir kaşık otsuyu ile bir iki yumurta çalkalayınız, karıştıra karıştıra soteye yedirip indiriniz.

NOT: Bu tertip bir kaz ciğeri içindir. Ciğer iki olursa sirkeyi arttırmaya gerek yoktur. Yalnız un ve yumurtayı yarısı kadar arttırmak gerekir. Bu yöntem koyun ve kuzunun karaciğerine de uygulanabilir. Fakat haşlamadan önce kanın iyice çıkması için iki üç parçaya ayırıp birkaç su yıkayıp süzülmeye bırakmalı, sonra haşlayıp doğramalıdır. Kazın diğer yemeklerini hindi yemekleri gibi pişirmelidir.

© lezzetler.com tarif no:34401 • adı:KAZ CİĞERİ SOTE • gönderen:elma şekeri • indirme tarihi:04.05.2024 - 09:23