



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI SOSLU CİGER

MALZEMELER

1 kg Dana Ciğeri (1/2 cm kalınlığında doğranmış)

60 gr (1/2 su bardağı) Un

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Pul Kırmızı Biber

1 Tatlı Kaşığı Toz Hardal

60 gr (4 çorba kaşığı) Tereyağı

1 Çorba Kaşığı Rafine Yağ

1 Demet Roka (yıkayıp kurulanmış)

Sosu:

Çorba Kaşığı Ketçap

2 Tatlı Kaşığı Tatlı Kırmızı Biber

1 Çorba Kaşığı Sirke

1 Tatlı Kaşığı Toz Hardal

2 Orta Boy Domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenerek doğranmış)

1 Çorba Kaşığı Toz Şeker

1 Tatlı Kaşığı Soğan (rendelenmiş)

1 Diş Sarmısak (dövülmüş)

125 gr (1/2 su bardağı) Acı Krema

YAPILIŞ TARİFİ

Krema dışında bütün sos malzemesini bir tencereye koyup harlı ateşte kaynatınız. Kaynar kaynamaz ateşi kısıp 5 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp sosu bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kapta unu, tuzu, pul kırmızı biberi ve toz hardalı iyice karıştırınız. Dana ciğerlerini bu karışıma bulayıp, fazla ununu silkeleyiniz. (Artan baharatlı unu atmayınız.)

Geniş ve derin bir tavada tereyağı ve rafine yağı orta ateşte pişiriniz.

Köpükleri sönüp yağ kızınca dana ciğerlerini tavaya koyarak her iki yüzlerini 2-3 dakika, altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp ciğerleri bir servis tabağına aktarınız.

Ayırdığınız baharatlı unu, tahta bir kaşıkla tavada kalmış ciğer sulu yağa ekleyiniz.

Tavanızı hafif ateşte ısıtarken yavaş yavaş tencerede bir kenara ayırmış olduğunuz sosu karıştırarak katınız. Tavadaki sos kaynar kaynamaz ocağı kısarak 3 dakika ağır ağır kaynatınız. Kremayı ekleyip 2 dakika daha, karışımı ara sıra karıştırarak kaynatınız.

Tavayı ateşten alıp sosu dana ciğerlerinin üstüne dökünüz. Yemeğinizi rokayla süsledikten sonra servis ediniz.