



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ KAZ CİĞERİ

<https://turkinfo.hu>

Rostonsült libamáj

600 gr kaz ciğeri
Tuz, karabiber
4 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı sıvı yağ
2 tane kırmızı elma
2 tane yeşil elma
2 tatlı kaşığı tereyağı

Ciğeri 1 cm kalınlığında uzun uzun kesiyoruz (8 parça). Üstüne tuz ve karabiber serpererek hafifçe un içine buluyoruz. Elmaları da dilimliyoruz, çekirdekleri ortadan çıkarıyoruz. Her seferinde tek kişilik porsiyon hazırlıyoruz. Bir tencereye 1 yemek kaşığı sıvı yağ döküyoruz ve kızdırıyoruz. Üstüne 2 tane kaz ciğeri koyuyoruz ve biraz kahverengileşene kadar pişiriyoruz. Dikkatlice pişirin. İçi kanlı kalmamalı. Her iki tarafını da ikiser dakika pişirmeniz yeterlidir. Ciğer parçalarını bir tabağa koyuyoruz. Aynı yağda elmalarının yarısını da pişiriyoruz, ardından ciğerin yanında yerleştiriyoruz. Kalan yağın üzerine yarım tatlı kaşık kadar tereyağıyla yumuşacık bir sos hazırlıyoruz. Sosumuzu ciğerin üstüne gezdirdikten sonra isteğe göre herhangi bir garnitürle (bu sefer patates püresiyle yaptım) sıcak servis yapıyoruz. Tabakları her seferinde aynı şekilde hazırlayınız.

