



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY CİĞER SOTE

750 gram karaciğer (koyun ciğeri)

4 adet soğan

2 adet domates

2 adet sivri biber

Yarım bardak ayçiçek yağı

Tuz

Karabiber

Ciğerleri küçük küçük doğrayıp yıkayın ve iyice süzdürün. Yağda kavurun; ciğerler kendini toplansın. Soğanı doğrayıp ilave edin. Soğanlar da kendini bırakınca domatesi soyup doğrayın. Biberi, tuzu da katıp 10 dakika çevirin.
