



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOYUN CİĞERİ SOTE

Yarım kg koyun ciğeri
1 soğan
3 domates
2 sivri biber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Ciğerin zarlarını temizleyip kuşbaşı şeklinde doğrayın. Soğanı ince ince kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Sivri biberleri 1 parmak eninde doğrayın. Tencerede sıvıyağı kızdırıp soğanları pembeleştirin. Ciğeri ilave edip 5 dakika sote edin. Domates ve sivri biberleri ekleyip kavurun. Su ve tuz ekleyip orta ateşte kapağı kapalı olarak 25 dakika pişirin. Karabiber serpip sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu tarifi su ilave etmeden sadece ciğeri kavurarak da uygulayabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.04.2024