



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KUZU CİĞERİ SOTE

Kuzu Ciğer 600 g
Kuzu Kuyruk Yağı 100 g
Yeşil Biber 5 adet
Kırmızı Biber 2 adet
Kuru Soğan (Orta Boy) 3 adet
Kimyon 1 çay kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Pul Biber 1 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı

Kuzu kuyruk yağın küçük boy küpler halinde, kuzu ciğeri iri küpler halinde doğrayın ve bir süzgeçte bekletin. Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin haznesinin (soğuk hazne, ön ısıtma yapılmamış) içerisine kuyruk yağın koyun ve 130 °C'de Sote moduna alın. Kuyruk yağları eriyip akışkan bir kıvama geldiğinde, yağın içerisinde kalan parçaları bir kevgir yardımıyla alın. Hazne içerisindeki yağın ısınması için Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi 180 °C'ye alın ve 3-4 dk. kadar bekleyin. Isınan yağa ciğerleri ekleyin ve 7-9 dk. kadar renkleri dönene kadar soteleyin. Kuru soğanları ve biberleri jülyen doğrayın ve hazneye ekleyip sotelemeye devam edin. Biber, soğan ve ciğerler suyunu çektiğinde baharatları ekleyin ve servis edin. Afiyet olsun!

Not: Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin kapağı, Sote modunda yemek pişirirken açık kullanılmalıdır.

