



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADAMIN KAPRİSİ

Ayşe Tüter

250 Gr sotelik doğranmış kuzu eti
1 Adet küçük doğranmış yürek
500 Gr küçük doğranmış kuzu ciğeri
4 Adet patates
2 Adet yeşil biber
1 Adet soğan rendesi
1 Su bardağı doğranmış mantar
1 Kahve fincanı YONCA mısır yağı
Tuz
1 Kahve fincanı sirke
1 Tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 Tatlı kaşığı kekik

Tencereye yağı koyun kızdırın, kuzu etini koyup rengi dönene kadar çevirin. Yürek ve ciğeri ilave edin birkaç kez çevirin. Soğanı, küp doğranmış patatesi, mantarı, yeşil biberi, kırmızı toz biberi koyup hızlı ateşte beş dakika soteleyin, bir su bardağı su ilave edin kısık ateşte yağınla kalana kadar pişirin, sirke, tuz ve kekiği koyun karıştırın sıcak servis yapın.