



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI CİĞER

750 gr Dana Ciğeri (ince dilimlenmiş)
3 Çorba Kaşığı Limon Suyu
90 gr (6 çorba kaşığı) Tereyağ
2 Orta Boy Soğan (dilimlenmiş)
2 Diş Sarmısak (dövülmüş)
500 gr Domates (kabuğu soyulmuş ve kuşbaşı doğranmış)
4 Orta Boy Mantar (temizlenmiş ve dilimlenmiş)
1 Tatlı Kaşığı Kekik
4 Çorba Kaşığı Un (içine 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber karıştırılmış)

Davetlerinizde çok beğenilecek olan mantarlı ciğeri patates ve taze sebze ile servis edebilirsiniz. Ciğer dilimlerine limon suyunu serpip arasına üstlerine bastırarak 30 dakika bekletiniz. Bu arada büyük bir tavada tereyağın 1/3'ünü eritip, köpüğü kaybolunca, soğan ve sarmısığı katınız. 5-7 dakika, soğanlar pembeleşene kadar karıştırarak kızartınız. Domates ve mantarlarla kekiği de tavaya koyup 3-5 dakika kadar karıştırarak pişiriniz. Ateşi kısıktan sonra tavanın ağzını kapayıp, sosu 30 dakika pişiriniz. Ciğer dilimlerini bir peçete ile kurulayıp un-tuz-biber karışımına bulayınız (unun fazlasını silerek atınız). Bir başka büyük tavada, kalan tereyağı eritiniz. Köpüğü kaybolunca, ciğerlerin birkaç dilimini atıp her iki yüzlerini 2-3'er dakika kızarttıktan sonra, delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına alıp sıcak tutunuz. Bütün ciğerler kızartılıp bir servis tabağına dizildikten sonra, üstlerine sosu dökerek servis ediniz.

[ML® Mantarlı Ciğer Yahnisi için tıklayın](#)
