



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ CİĞER SOTE

Yarım kilo kuzu ciğeri
1 büyük soğan
2 adet orta boy patates
3-4 yemek kaşığı margarin
Kekik
Tuz

Kuzu ciğerini kuşbaşı doğrayın. Soğuk suyla yıkayıp süzmeye bırakın. Tencereye margarini koyup eritin. Yarım ay şeklinde doğranmış soğanları kavurun. Ciğerleri, tuz ve kekiğı soğanların üzerine ekleyip karıştırın. Hafif ateşte 10 dk pişirin. Daha sonra üzerine soyulmuş ve küp doğranmış patatesleri ekleyin ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Patatesler ve ciğerler piştikten sonra ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın.