



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI CİĞER

- 350 gr Piliç Ciğer
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet etli kırmızı biber (jülyen kesilmiş)
- 1 tatlı kaşığı zencefil (taze, rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 500 gr küçük pazı yaprağı (sadece yaprakları 2`ye veya 3`e kesilmiş)
- 2 çorba kaşığı domates ketçabı
- 3 çorba kaşığı vişne suyu
- 3 çorba kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı mısır unu

Ciğerleri uzunlamasına 2`ye veya 3`e kesin.

Yağı ısıtın. Hızlı ateşte, tavayı sallayarak ciğerleri 2-3 dak. pişirin. Etli kırmızı biber, zencefil ve sarımsağı ilave edip, 1 dak. daha pişirin.

Pazı yaprakları ciğerli malzemenin içine katıp, yapraklar hafif yumuşayınca kadar 2-3 dak. pişirin.

Ketçap, vişne suyu, soya sosu ve mısır ununu iyice çırpıp, ciğerlerin üzerine gezdirin. Bir kez karıştırın ve sos kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın.

Spagetti veya yumurtalı çin makarnası ile servis yapın.

