



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORÇİNİ MANTARLI DANA CİĞERİ

- 1 kg dana ciğeri
 - 10 adet porcini mantarı
 - 1 adet kuru soğan
 - 25 gr sıvı yağ
 - 1 dal biberiye
 - 2 dal adaçayı
 - 3 yemek kaşığı elma sirkesi
 - 1 diş sarımsak
 - 25 gr galeta unu
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 4 dal marul yaprağı
- Biberiyeli dana ciğeri ile porcini mantarı NASIL YAPILIR

Yağın bir kısmını tavaya ekleyin. Sarımsağı ve dilimlenmiş mantarları ekleyin. Mantarlar altın sarısı bir renk alınca ateşten alın.

Kalan yağı başka bir tavaya ekleyin. Doğranmış soğanları ve galeta ununa bulanmış ciğerleri ilave edin. Harlı ateşte 1-2 dakika pişirin. Tuz ilave edin. Biberiye ve adaçayı ile lezzetlendirip mantarları ekleyin. Arzuya göre üzerinde tereyağı gezdirilmiş yeşillikler ve elma sirkesiyle servis edin.

