



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTEKİZ USULÜ CİĞER

MALZEMELER

500 gr kuzu ciğeri
250 gr çemeni alınmış pastırma
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 defne yaprağı
2 diş sarımsak
1 adet karanfil
6 adet karabiber tanesi
tuz

YAPILIŞI

Defne yaprağı, kıyılmış sarımsak, karanfil ve karabiber tanelerinden bir sos hazırlayın. İnce ince dilimlediğiniz ciğerleri ara sıra karıştırarak 24 saat bu sosta dinlendirin. Ciğerleri kağıt havluda süzün; sosu da süzgeçten geçirin. Pastırmaları çok minik olmayan parçalara doğrayın ve orta ateşte, zeytinyağında kızartın. Ciğerleri ekleyip harlı ateşte çevirerek 5 dakika pişirin. Sıcaklığını muhafaza edecek bir kaba alın. Süzmüş olduğunuz sosu tencereye alıp harlı ateşte karıştırarak kaynatın. Sosu ciğerin üzerine döküp servis yapın.