



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇA SOSLU IZGARA CİĞER

Malzemesi

2 yemek kaşığı Tamek Salçacık
600 gr. dana ciğeri (ızgaralık)
300 gr. domates
2 adet soğan
2 diş sarımsak
10 gr. margarin
2 yemek kaşığı sirke
Acı kırmızı toz biber
½ çay kaşığı toz biber
½ demet kıyılmış maydanoz
2-3 yaprak adaçayı
Biberiye
Un
Tuz
Karabiber

Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. Sarımsağı ve soğanı soyup, ince ince kıyın. Ciğerleri önce una bulayın, sonra kızgın yağda iki taraflarını 1'er dk. kızartın. Üzerlerine tuz ve karabiber serpip servis tabağına alın.

Soğanı ve sarımsağı, ciğeri kızarttığınız yağda kavurun. Üzerlerine domates ve Tamek Salçacık ilave edin. 1,5 çay bardağı sıcak su ve sirke katın. Tuz, kırmızıbiber ve şeker ile tatlandırın. Kısık ateşte 10 dk. pişirin. Sosun içine kıyılmış adaçayı yaprakları, biberiye ve ciğerleri ekleyin. 2-3 dk. pişirip servis yapın.