



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SOSLU TAVUK CİĞERİ

250 gram tavuk ciğeri ve katısı
80 gram çiçekyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
250 gram taze iç bezelye (1 bardak)
Tuz
SOSU:
40 gram tereyağı ya da margarin (2 çorba kaşığı)
50 gram soğan (1 küçük)
250 gram domates (2 orta)
1 kahve kaşığı tozşeker
Tuz
Karabiber

1 Bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin ile, çentilircesine küçük kesilmiş 1 küçük soğan koyarak, soğan pembemsi bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra kavrulmuş bu soğana, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 orta baş domates 1 kahve kaşığı toz şeker, 1 kahve kaşığı karabiber ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, domatesler eriyip de az koyumsu bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki aşağı yukarı 15 dakika karıştırarak pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 Bundan sonra, 10 adet tavuk ciğeri ile 10 adet tavuk katısını aşağı yukarı üçer santim en ve boyunda parçalara doğradıktan sonra bunları, içinde az kızdırılmış 4 silme çorba kaşığı çiçekyağı ya da margarin olan tavaya atarak, arada bir karıştırarak 10 dakika kadar sote etmeli ve delikli kepçe ile tabağa almalıdır.

3 Tabağa almış olduğumuz sote ciğerlere; içinde yarım fındık büyüklüğünde karbonat olan 4 bardak kaynar suya atarak on dakika haşlanmış 1 bardak iç bezelye (konserve kullanıldığında bir dakika haşlamalıdır) ile, hazırlamış olduğumuz domates salçasını sıcak olarak katmalı ve tavuk ciğerlerini hemen servis yapmalıdır.

NOT: Bu ciğerlere, domates sosu yerine, yarım bardak mader salçası katarak servis yapmak da olanaklıdır.