



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY USULÜ SAKATAT SOTE

Kullanılacak malzeme (8 kişilik):

1 adet kuzu karaciğeri,
4 adet kuzu böbreği,
4 kuzu yüreği,
2 kuzu dalağı,
2 baş soğan,
orta irilikte 2 domates,
150 gram tereyağı,
1 tatlı kaşığı kekik,
1 demet maydanoz,
4 sivri biber veya 2 dolmalık biber,
yeteri kadar tuz, karabiber ve su.

Yapımı: Ciğerle dalağı fındık iriliğinde parçalara doğramalı. Yürekle böbrekleri ince ince kıymalı. Koç yumurtalarını küçük parçalara doğramalı. Maydanozu temizleyip yıkadıktan sonra, sivri biberleri (veya dolmalık biberleri) de tohumlarını çıkardıktan sonra kıyarcasına ince doğramalı. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları küçük parçalara bölmeli. Pyrex bir tencereye veya güvece tereyağını koyup orta ısı ateşte eritmeli. Buna rendelenmiş soğanı, kıyılmış biberi katmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğanın rengi değişince buna böbreği, yüreği, ciğeri ve dalağı katmalı. Devamlı surette karıştırarak bir süre bunları kavurmalı. Sakatat parçaları kırılaşmaya başlayınca domatesi ilâve etmeli; tuzunu, biberini kekiği serpmeli yeteri kadar da sıcak su koymalı ve güveçtekiler iyice yumuşayınca kadar bunları pişirmeli. Pyrex kabı veya güveci ateşten indirince sotenin üzerine maydanozu serpmeli ve kabı sofraya götürüp servis yapmalı.