



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAVORE

200 gr tereyağı
1 adet kuzu ciğeri
3 dal taze taze biberi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı sulandırılmış üzüm sirkesi

Kuzu ciğerinin zarını temizleyin. Kuşbaşı iriliğinde doğrayın. Kevgire aktarın, akan suyun altında yıkayın. Suyun süzülmesi için bir süre kevgirde bekletin. Üzerine tuz, karabiber ve un serpin. İyice harmanlayıp, unun ciğerlerin her yerine bulaşmasını sağlayın. Yeterince tereyağını tavaya kızdırdığında ciğerleri ilave edin ve kızartın. Kızarmış ciğerleri tavadan çıkardıktan sonra bir kısmını tek sıra olacak şekilde başka bir kaba aktarın. Üzerine bir sıra halinde taze biberiye dizin. Tekrar ciğer dizin. Bu işlemi en üstte taze biberiye olacak şekilde tamamlayın. Ciğerleri pişirdiğiniz sana yağı biberiyelerin üzerine dökün. Biberiyelerin üzerini bir parmak geçecek kadar su katılmış üzüm sirkesini ilave edin. 1 gün bekletip, soğuk servis yapın.



Fotoğraf "portakal çekirdeği" tarafından gönderildi. 24.12.2017