SİRKELİ CİĞER TAVASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
600 gram dana ciğeri,
50 gram margarin yağı,
2 yumurta,
2 körpe havuç,
1/4 kahve fincanı sirke,
yeteri kadar un,
kurutulmuş ekmek tozu,
karabiber ve tuz,
2 kaşık zeytinyağı,
1/2 kaşık limon suyu.

Yapımı:
Ciğerin üzerindeki ince zarı temizleyip giderdikten sonra bunu dilim dilim doğramalı. Beri yanda yayvan bir kaba yumurtaları koymalı. Bunlara tuzla karabiberi de kattıktan sonra çırparak hepsini birbirine yedirmeli. Bir tavaya margarin yağını koyup kızdırmalı. Yağ kızınca ciğer dilimlerini sırasıyle una, çırpılmış yumurtaya ve kurutulmuş ekmek tozuna bulayıp tavaya atmalı. Çok kuvvetli ateşte ciğerlerin önce bir yüzlerini, sonra öbür yüzlerini kızartmalı. Kızaran ciğer dilimlerini sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Bu işleri yaparken havuçların üzerlerini kazıyıp bol suda yıkamalı. Sonra bunları rendelemeli. Üzerlerine tuzla karabiber serpmeli. İki kaşık zeytinyağıyle 1/2 kaşık limon suyunu iyice çırptıktan sonra bu rendelenmiş havucun üstüne gezdirerek dökmeli ve iyice harmanlamalı. Ciğerlerin kızartılması sona erince tabağın bir köşesine rendelenmiş havucu yerleştirmeli. Ciğerlerin üzerlerine de gezdirerek sirkeyi döktükten sonra servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11572 • adı:SİRKELİ CİĞER TAVASI • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:35