



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU DANA CİĞERİ EZMESİ

Malzemesi:

250 gram dana ciğeri,

3 adet tavuk ciğeri,

90 gram tereyağı,

1/2 bardak süt,

tuz ve karabiber

Salçası:

1 çorba kaşığı margarin,

1/2 kahve fincanı un,

1/2 bardak süt,

tuz

Hazırlanışı:

Küçük bir tencereye, iri fındık büyüklüğünde doğranmış dana ciğeri ile yine küçük doğranmış tavuk ciğerlerini koyarak üstlerine yarım bardak süt ilâve edin. Ciğerleri 8-10 saat süte yatırın. Sonra bir süzgeçten geçirmek suretiyle, içinde bırakıldıkları sütü dökün. Sonra bunları, içinde erimiş halde bir buçuk çorba kaşığı margarin veya tereyağı olan tavaya atarak ciğerlerin her tarafını iyice kızarıncaya kadar bunları sote edin. Sonra da bu ciğerleri tavadan çıkararak bir havana alın. iyice dövmek suretiyle bunları püre haline getirin, bir tarafa bırakın. Sonra bir kaba, 1 çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanına yakın un koyarak bunları 2 dakika kadar sarartmadan kavurun. Sonra bunlara yarım bardak da süt katarak bir tarafta da dövercesine çırparak birbiriyle karıştırın. Karışım koyu muhallebi kıvamına gelene kadar 5-10 dakika pişirin. Sonra da bu karışımı püre haline getirdiğiniz dana ciğerlerine katın. Bu sal çalı ciğerlere, 1 tatlı kaşığı tuz ile 2 kahve kaşığı da karabiber ilâve ederek, hepsini iyice karıştırın. Sonra da bunlara azar azar olmak üzere, erimiş bir halde 3 silme çorba kaşığı margarin katın ve tekrar iyice karıştırdıktan sonra soğuması ve sıkılaşması için buzdolabında 1 -2 saat kadar bırakın ve servis yapın.