



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU DANA CİĞERİ SOTE

2 adet soğan
1 çorba kaşığı dolusu yağ
1/2 su bardağı rafine yağ
8 dilim dana ciğeri (1'er santim kalınlığında her biri 70'er gr.)
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tereyağı
8 çorba kaşığı taze kıyılmış domates «komkase»
Sos için;
1 su bardağı maden suyu
1/2 su bardağı un
1/2 su bardağı nişasta
2 adet yumurta sarısı

- 1) Soğanların hafif başlarını kesip kabuklarını soyunuz. Sonra enine, lira kalınlığında kesip teker teker halka çıkarınız. Sos malzemesini karıştırarak bir bulamaç elde ediniz.
- 2) Rafine yağın kızdırıp soğanları teker teker sos bulanmış olarak yağa atıp yağın aldığı miktarda kıtır kızartıp, bir kaba yağsız olarak çıkarınız.
- 3) Sonra ciğerleri tuzlayıp biberleyip alt ve üstlerini hafif unlayınız.
- 4) Bir tavaya 1 kaşık yağ koyup kızdırınız, ciğerleri ilâve ederek 2'er dakika alt ve üst kızartarak, bir tevzi tabağına diziniz. 1 kaşık tereyağını kızartıp üzerlerine eşit olarak dökünüz.
- 5) Her ciğerin üzerine 1'er kaşık kıyılmış domates ve onların da üzerine eşit olarak soğanları dizip servis yapınız.

