TAVŞAN CİĞERİ SOTE (ABANT BOLU)

2 tavşanın ciğeri
1 küçük kutu iç bezelye konservesi (taze bezelye kullanmak isteyenler 1,5 bardak kadar kullanmalıdırlar)
1 baş soğan
Orta irilikte 2 domates
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 bardak elma sirkesi
1 çorba kaşığı tatlı hardal
2 çorba kaşığı margarin yağı
Tuz
Karabiber

Domatesin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra ufak parçalara doğramalı. Soğanı çentilircesine ince kıymalı. Ciğerin üzerindeki ince zarı mümkün olduğu kadar çıkardıktan sonra ciğeri fındık iriliğinde parçalara doğramalı. Bir kuşaneye iki çorba kaşığı zeytinyağıyla soğanı koyup orta ısılı ateşte karıştırarak kavurmalı. Soğanın rengi pembeleşince domatesi, biberi ve tuzu katmalı ve onbeş dakika kadar karıştırarak pişirmeli. Salça koyulaşınca kuşaneyi ateşten indirmeli. Beri yanda orta irilikte bir güveci ateşe oturtmalı, içine margarin yağıyla kalan zeytinyağını boşaltmalı. Yağ kızacak hâle gelince, dumanı tütmeden doğranmış tavşan ciğerini içine atmalı ve karıştırarak on dakika sote etmeli. Ciğer iyice kızarınca yarım bardak sirkede eritilmiş hardalı katmalı, bir-iki defa daha karıştırmalı. Bu işler olurken bir başka kapta iç bezelyeyi haşlamalı. Güveçteki ciğere sirkeli hardalı boşaltıp bir-iki defa karıştırınca suyu süzülmüş iç bezelyeyi bunun üzerine boşaltmalı. Kuşanedeki salçayı da kattıktan sonra güveçtekileri bir-iki defa karıştırmalı. Bir taşım kaynayınca ateşten alıp sofraya götürmeli ve servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11426 • adı:Tavşan Ciğeri Sote (Abant Bolu) • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:35