



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CİĞERİ SOTE

700 gram tavuk ciğeri (Yürek ile beraber)

1 büyük boy kuru soğan

3 adet biber

1 veya 2 domates

Sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Kimyon

Kekik

Ciğerlerimizi ve yüreklerimizi yıkayıp, suyunu süzelim.

Ufak ufak doğrayıp, sıvı yağ koyduğumuz kapaklı tenceremize alalım.

Ciğerlerimiz suyunu salıp çektiğinde kızarmaya başladıktan sonra, ufak ufak doğradığımız soğanı ve biberleri de ilave edelim.

Hep birlikte kavurmaya devam edelim.

Kavrulunca kabuğunu soyup küp küp doğradığımız domatesleri de katalım.

Onları da arada yavaşça karıştırarak kavurmaya devam edelim.

Bu esnada tuzunu da ilave edelim.

Yemeğimiz pişip ocağımızın altını kapattıktan sonra, isteğe göre karabiber, kimyon ve kekik ilave edelim.

Bir iki karıştırıp servis tabağımıza alalım.

