VENEDİK USULÜ CİĞER SOTE

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):
1 koyun ciğeri,
50 gram margarin yağı,
2 baş soğan,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu,
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz,
yeteri kadar tuz.

Yapımı:
Ciğeri fındık iriliğinde parçalara doğramalı ve bol suda yıkadıktan sonra bir tencereye koymalı. Tuzunu serpip yarım fincan da su kattıktan sonra tencere-dekileri sık sık karıştırarak 3 dakika pişirmeli.
Pyrex bir tencereye margarin yağıyla zeytinyağını koymalı ve kabı ateşe oturtmalı. Yağ kızınca, ince ince doğranmış soğanı içine atmalı ve rengi sararmaya başlayıncaya kadar tahta bir kaşıkla kavurmalı. Soğanın rengi dönünce suda pişmiş ciğerleri bunun içine atmalı ve kaşıkla karıştırarak bunları sote etmeli.
Ciğeri ateşten indirmeden yarım dakika önce, kıyılmış dereotuyla maydanozu bunun üstüne serpiştirmeli. Bir-iki defa daha karıştırıp kabı ateşten almalı ve doğru sofraya götürüp servis yapmalı. İsteyenler koyun ciğeri yerine dana veya sığır ciğerini de sote edebilirler. Ancak süt danası ciğerini sote edecekler bunu 4, dana ve sığır ciğerini ise körpeliklerine göre 5-7 dakika kadar suda pişirmelidirler.

ML® Kuzu Ciğeri Sotesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12327 • adı:VENEDİK USULÜ CİĞER SOTE • gönderen:vardar • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:03