

Çiğer Sote

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 8/10

Dana ciğerinin soğan, biber ve domatesle kışın sotelenecek pratik hali.

Malzemeler

- 600 gr Dana ciğeri
- 2 adet Soğan
- 3 adet Yeşil biber
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 4 adet Lavaş

Yapılış

1. Ciğeri zarlarından ayırarak küçük doğrayın ve fazla kanı silin.
2. Soğan ve biberleri zeytinyağında 5 dakika soteleyin.
3. Ciğeri tavaya ekleyip yüksek ateşte 4 dakika çevirin.
4. Domates ve baharat ekleyip 5 dakika pişirin.
5. Ocağı kapatıp 4 dakika dinlendirin, ciğer sertleşmesin.

PÜF NOKTASI

Ciğeri yüksek ateşte kışın pişirin; uzun pişirme sertleştirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan ve lavaşla servis edin.

Alerjenler

Gluten