



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Edirne Tava Ciğeri - Edirne



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 700 g dana ciğeri
- 1 su bardağı un
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 8 kuru acı biber
- 1 kırmızı soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı sumak

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Kızarmış kuru biber ve sumaklı soğanla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Ciğeri hazırlayın:

- Zarı alınmış ciğeri yaprak inceliğinde kesip fazla kanını süzdürün.
-

2. Una bulayın:

- Ciğer dilimlerini un ve az tuzla kaplayıp fazla unu silkeleyin.
-



3. Hızlı kızartın:

- Ciğerleri çok kızgın yağda küçük partiler halinde bir dakikadan kısa pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Garnitürü hazırlayın:

- Kuru biberleri kısa süre kızartıp sumaklı soğan ve maydanozla servis edin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Ciğerleri yağda bekletmeden hızlı pişirmek yumuşak kalmalarını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı