

Ciger Sote

Malzemeler

400 gr Dana cigeri

1 kasik tereyagi

Kirmizi pul biber

Karabiber

Tuz

1 adet beyaz sogan

Sumak

Yarim bardak maydanoz

Yapilisi

Cigerleri kup kup kesin, erittiginiz tere yaginda soteleyin. Hic kirmizilik kalmayana kadar kizartin. Uzerine pul biber ve karabiber de dokun.Soganlari piyazlik dograyin, tuz ve sumakla karistirin.Isterseniz biraz zeytinyagi da ekleyebilirsiniz. Maydanozlari da ekleyin.

Bu karisimi en alta koyun, cigerleride uste,afiyet olsun..