



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER YAHNİSİ (ESKİŞEHİR)

Anadolujet Magazin

750 gram küp küp doğranmış kuzu ciğeri (zarını ayıklamaya gerek yok)

2 ince kıyılmış domates,

1 tatlı kaşığı pekmez (arzuya göre)

3 ince kıyılmış sivri biber

1 ince kıyılmış iri soğan

3 çorba kaşığı pirinç

2,5 çorba kaşığı tereyağı veya sıvıyağ

1 su bardağı sıcak su

1 tatlı kaşığı kekik

Karabiber

Tuz

Süslemek için:

2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz veya dereotu

Bir tencerede yağ eritilir. Soğan eklenip soteledikten sonra ciğer katılıp, biraz karıştırılarak kavrulur. Üzerine domates, yeşilbiber, tuz, karabiber ve kekik eklenerek biraz daha pişirilir. Pirinci katıp karıştırdıktan sonra bir su bardağı sıcak su koyup karıştırmaya devam edilir. Eğer tuzu ve karabiberi eksikse onları da ilave edip kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirilir. Servis yaparken üzerine maydanoz veya dereotu serpilir.

