CİĞER YAHNİSİ

Malzeme:
1 adet koyun ciğeri
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
8 taze soğan
3 diş sarımsak
2 orta boy domates
2 sivri biber
1 çay kaşığı kimyon
yarım demet maydanoz
yarım demet dereotu
tuz
un.

Yapılışı:
Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın, 2 cm büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın, yayvan bir kaba alın, üzerlerine sütü dökerek daha gevrek olmaları için 1-2 saat bekletin. Taze soğanın kabuğunu soyun, uzunlamasına ikiye bölün, varsa ortasındaki yeşil kısmı çıkartın. Domatesin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Biberin sapını kesin, tohumlarını çıkartın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını yıkayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın, taze soğan ve sarmısağı koyun ve yakmadan 2 dakika kavurun. Ciğerleri sütten çıkartın, süzün, una bulayın, kavrulan soğan ve sarmısağa katın, bir kevgir ile karıştırmaya devam ederek 3 dakika daha hafif ateşte kavurun. Doğranmış domates ve biberleri katın, yarım fincan sıcak su, tuz ve karabiber koyup 10 dakika kısık ateşte pişirin. Ateşi söndürünce kimyon, maydanoz ve dereotunu serpin, karıştırın ve sıcak servis yapın. Doğranmış domates yerine 2 yemek kaşığı domates salçasını ılık suda eritip yahninin ateşten alınmasına yakın koyabilirsiniz. Arzu ederseniz taze soğan yerine küçük arpacık soğanları kullanabilirsiniz.

ML® Pirinçli Ciğer için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6921 • adı:Ciğer Yahnisi • gönderen:lekelimelek • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:45