



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİHER YAHNİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 adet karaciğer
2 adet domates
1/2 demet maydanoz
2 adet yeşil biber
1 tatlı kaşığı kimyon

YAPILIŞI

Karaciğer 1 cm2 büyüklüğünde parçalara kesildikten sonra kızdınlan zeytinyağına atılır. Üstü sararıp suyunu bırakana kadar hızlı ateşte pişirildikten sonra, ateş yavaş alınır. Bir tarafta kabukları soyulmuş domatesler ve tohumlarından ayıklanarak kıyılmış biberler, ciğerin üzerine dökülere pişmeleri sağlanır. Daha sonra ateşten alınıp üzerine kıyılmış maydanozla ve kimyonla süslenecek servis edilir.