AKCİĞER YAHNİSİ

Kullanılacak malzeme:
2 koyun akciğeri,
3/4 bardak sadeyağ,
4 baş soğan,
1 çorba kaşığı domates salçası,
1 tatlı kaşığı kekik,
2 demet dereotu,
1 çay kaşığı tarçın,
6 bardak su, yeteri
kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:
İki koyun akciğerini iyice yıkadıktan sonra fındık iriliğinde parçalara doğramalı ve tekrar bol akarsuda iyice yıkamalı. Ciğerlerin suyu süzülünce bunları bir tencereye koymalı ve üstünü örtecek kadar suyla doldurup kabı ateşe oturtmalı.
Su kaynamaya başlayınca yüzünde birikecek köpükleri kevgirle alıp atmalı. Köpükler tükenince tencerenin kapağını örtmeli ve orta ısılı ateşte yarım saat kadar haşlamalı. Sonra suyunu süzüp ciğerleri bir kenara bırakmalı.
Beri yanda ateşe oturtulacak bir tencereye sadeyağın yarısıyle yarım ay biçiminde ince doğranmış soğanları koyup karıştırarak kavurmalı. Devamlı olarak kavrulacak soğanlar renk değiştirmeye başlayınca kalan sadeyağla bir kenara bırakılmış ciğerleri katmalı. Soğanlarla on dakika kavurduktan sonra bunlara az suda eritilmiş salçayı, kekiği, karabiberle tuzu ve 6 bardak suyu katmalı; tencerenin ağzını örtmeli. Ciğerler iyice pişinceye kadar yani iki saat kadar tenceredekileri kaynatmalı. Bu işler olurken dereotunu temizleyip bol suda yıkamalı ve ince ince doğramalı. Akciğer pişlnce bunu servis tabağına aktarmalı. Dereotunu üstüne serpip sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.



Fotoğraf "seferber" tarafından gönderildi. 21.07.2016

© lezzetler.com tarif no:13521 • adı:AKCİĞER YAHNİSİ • gönderen:rıza • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:44