



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUZU CİĞER YAHNİSİ

1 Kuzu ciğeri, takım
2 Çorba kaşığı tereyağı
5 Demet taze soğan
1 Demet dereotu
2 Kaşık sirke
2 Domates
Tuz ve baharat Yeteri kadar

Ciğer beyazı birkaç parça kesilerek yarım saat haşlanır. Aralarındaki gözler ayrılır. Küçük parçalara kesilir, kesilmiş kara ciğerle beraber, bir kap içinde tereyağı, kıyılmış bir soğanla kavrulur. Domates, beş demet temizlenmiş ve kesilmiş taze soğan, dereotu, sirke, tuz, baharat, su eklenerek pişirilir.

[ML® Mantarlı Ciğer Yahnisi için tıklayın](#)