



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER YAHNİSİ

Malzeme :

- 1 adet koyun ciğeri,
- 2 çay fincanı un,
- 1-2 diş sarımsak,
- 1 defne yaprağı,
- 1 demet maydanoz,
- kırmızı biber
- 1/2 kg. arpacık soğanı,
- 1 adet havuç,
- 2 adet domates veya 1 kaşık salça,
- 2 kaşık yağ.

Yapılışı:

- 1- Ciğeri yıkayıp, kuruladıktan sonra kuşbaşı doğrayınız.
- 2- Bir tencereye 2 kaşık yağ koyup eritiniz.
- 3- Ciğerleri atıp, kapağını kapatınız.
- 4- Hararetli ateşte arasına karıştırarak suyunu buharlaştırınız.
- 5- Sonra içine kazınmış ve haşlanmış havucu dilim veya verev parçlar halinde, soyulmuş soğanı, sarmısağı, defne yaprağını, tuz ve kırmızı biberi ilave ediniz.
- 6- 5 dakika bunlarla karıştırıp, kabuğu soyulmuş fındık büyüklüğünde doğranmış domates, yoksa sulandırılmış salçayı ilave ediniz.
- 7- Bununla da 1-2 dakika karıştırdıktan sonra ciğerin üstüne çıkacak kadar sıcak su koyunuz.
- 8- Birkaç taşım kaynatıp ateşini hafifleterek pişiriniz.
- 9- Pişince servis tabağına boşaltıp üzerine kıyılmış maydanoz serpip servis yapınız.

[ML® Kağıtta Ciğer için tıklayın](#)