AKCİĞER YAHNİ

750 gram kuzu akciğer
6 adet soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
Yarım bardak ayçiçek yağı

Ciğerleri ufak ufak doğrayın. Suda haşlayıp çıkarın. Yağda soğanlarla beraber 20 dakika kavurun. Domatesleri ve biberleri de katın tuzunu da ekip 20 dakika da öyle kavurun.

© lezzetler.com tarif no:25631 • adı:AKCİĞER YAHNİ • gönderen:münevver • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:24