



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER YAHNİSİ

Bir takım akiyle beraber karaciğer alınıp kuşbaşı kesmelidir ve musluk altında (kanlarının tamamıyla temizlenmesi için) kevgirde yıkayıp süzmelidir. Sonra, kendi haline bırakmalıdır. Yine üzerlerinde kan sızıntısı görülürse tekrar yıkamalı ve yine bırakmalıdır.

Büyükçe dört beş baş soğanı tencereye doğrayınız. Zira ciğer yahnisi bol soğan kaldırır ve kuvvetli hararet kabul eder.

Soğanları, iki kaşık sade yağda biraz kavurunuz ve aynı tencereye birkaç kepçe et suyu (yoksa zaruri tatlı su) ilâve ediniz. Taze domates mevsimiyse ondan, yahut salçasından ve bir miktar maydanoz ve ince doğranmış havuç katarak, hepsini tencerede yekdiğeriyle birleştirip karıştırınız. Sonra, ocağın ateşini hafifleterek ciğerleri sıra ile evvelâ akciğerleri, biraz sonra, karaciğerleri tencereye koyunuz. Tuzunu, kuvvetli baharatını ve bir miktar sirkesini de döktükten sonra ve arasına ciğerlerin pişme vaziyetlerine bakarak pişmesini tamamlayınız.

Not: Bu, bereketli tarafıdır. Lâkin, bazıları da, münhasıran yalnız karaciğer yahnisi yaparlar ki, bittabi daha pahalı, lâkin lezzetli ve (kan) kazanmak bakımından daha sıhî ve kuvvetlidir. Lezzeti de daha üstündür.