



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER YAHNİSİ

1 Adet koyun karaciğeri ve yüreği
4 adet soğan
2 kaşık yağ
2,5 bardak su
1 kaşık salça
1 demet dereotu
Biraz karabiber, tuz

Bir koyun karaciğerini ve yüreğini tencerede 5 dakika kadar haşlayın. Sonra çıkarıp doğrayın. Yarım ay şeklinde dilinmiş soğanları yağda pembeleştirin. Sonra ciğer ve yüreği tuzla birlikte katın, 5 dakika kaynıtıp 2,5 bardak su ve salçayı katın. Ağır ateşte 1 saat pişirin. Dereotu ve karabiberle servis yapın.

