



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY CİĞER YAHNİSİ

Koyunun akciğer ve karaciğerlerini ayrı ayrı kuşbaşı doğrayıp yıkayınız, üzerine bir tülbent örtünüz, 2 saat bırakınız. Kanının iyice çıkması için yarım saatte bir yıkayınız, tencereye ince ve halka halka doğranmış bol soğan koyunuz, 1 kaşık tereyağıyla kuvvetli ateşte pembeleşinceye kadar tahta kaşıkla çeviriniz. Sonra 2 kepçe etsuyu, biraz da nane ve maydanoz, ince doğranmış havuç, taze domates ya da salça, karabiber koyunuz. Birkaç kez çevirip tencereyi orta ateşe alınız. Önce akciğeri, 5 dakika sonra karaciğeri dökünüz. Üstüne tuz, Baharat ve yarım kepçe sirke koyup pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:53025 • adı:KOLAY CİĞER YAHNİSİ • gönderen:SelinH • indirme tarihi:20.09.2024 - 10:44