KUZU CİĞER YAHNİ

250 gr konkâse domates
Aldığı kadar karabiber
10 yemek kaşığı sana yağı
Aldığı kadar tuz
750 gr kuzu ciğer
250 gr soğan
3 su bardağı su
2 adet taze soğan
1 demet dereotu

Ön hazırlık olarak soğanı piyaz doğrayın; taze soğanı ayıklayıp, iri doğrayın; dereotunu ayıklayın. Ciğerleri bir kaba koyun. Üzerlerini birkaç santim aşacak kadar buzlu su ilave edin. Ciğerleri 10 dakika daha beklettikten sonra, kaptan alıp iyice süzdürün. Sana?yı bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızınca soğanları ilave edip, sık sık karıştırarak birkaç dakika pişirerek öldürün. Konkase domatesleri ilave edin. Bir taşım kaynatın. Ağır ateşte sos koyulaşıncaya kadar, yaklaşık 5 dakika pişirin. Suyunu katıp bir taşım kaynatın. Ağır ateşte sos koyulaşıncaya kadar, yaklaşık 5 dakika pişirin. Suyunu katıp bir taşım kaynatın. Ciğeri, tuzu ve biberini katın. Üzerine taze soğanları serpiştirin. Bir taşım kaynatın. Kefini alın. Tencerenin kapağını kapatıp, yahniyi ağır ateşte 40-45 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Dereotunu ilave edin ve tekrar kapağını kapatıp, 10 dakika dinlenmeye bırakın. Kuzu Ciğeri Yahnisi?ni önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, yanında dilediğiniz garnitür ile sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61651 • adı:Kuzu Ciğer Yahni • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:14