



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU CİĞER YAHNİSİ

800 - 1000 gram kuzu ciğeri (1 büyük kuzu takımı)

60 gram sadeyağı ya da margarin (6 çorba kaşığı)

300 gram soğan (3 büyük)

2 bardak su

2 demet taze soğan

2 demet dereotu

1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası

1 İyice yıkanmış 1 kuzu ciğeri takımı, gırtlak kısımlarını kesip attıktan sonra, bunların yürek, dalak, ak ve karaciğerlerini ayırmalı ve akciğerleri olduğu gibi, bir tencere içinde kaynamakta olan suya atarak, beş dakika kadar haşlamalı, sonra bu haşlanmış akciğerleri sudan çıkararak bunları diğer ciğer, yürek ve dalakla birlikte, kuşbaşı denen, iri tavla zarı büyüklüğünde parçalara doğramalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Çok küçük kuzuların akciğerleri haşlanmadan da olabilir.)

2 Bundan sonra, bir tencereye 3 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile, piyaz soğanı denen yarım ay şeklinde kesilmiş 3 baş soğan koyarak, sarartmadan ancak 5 dakika kadar öldürmeli, sonra bu soğanlara; 3 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin, 2 tatlı kaşığı tuz, ikişer santim uzunluğunda parçalara kesilmiş taze soğanlarla küçük parçalara kesmiş olduğumuz ciğer, yürek ve dalağı ilâve ederek arada bir karıştırmak suretiyle bir beş dakika daha kavurduktan sonra, bunlara iki üç defada olmamak üzere iki - iki buçuk bardak su, 1 dolu çorba kaşığı tuzsuz domates salçası ilâve etmeli ve tencerenin kapağı kapa tılmış olarak, bunların orta ateşte aşağı yukarı bir - bir buçuk saat arasında pişirmelidir.

3 Ciğerler pişince, bunlara; kıyılmış 2 demet dereotu ile arzu edilirse 1 kahve kaşığı da karabiber ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve servis yapılmalıdır.

Not: Süt kuzusu ciğeri de aynı şekilde hazırlanır ancak bunda akciğerleri haşlamadan diğer parçalarla birlikte kavurmak suretiyle pişirmek gerekir.