



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU CİĞERİ YAHNİSİ

- 1 adet kuzu ciğeri
- 2 kaşık sirke
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet domates
- 5 demet taze soğan
- Yeteri kadar tuz ve baharat.
- 1 demet dereotu

Akciğer bir kaç parçaya kesilerek yarım saat haşlanır. Aralarındaki kap içinde iki kaşık yağ, kıyılmış bir soğanla kavrulur. İki adet domates gözler ayrılır. Küçük parçalara kesilir, kesilmiş karaciğerle beraber, bir kap içinde iki kaşık yağ, kıyılmış bir soğanla kavrulur, iki adet domates, 5 demet temizlenmiş ve kesilmiş taze soğan, dereotu, sirke, yeteri kadar tuz, baharat, su ilâve edilerek pişirilir.