



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU CİĞERİ YAHNİSİ

Necip Usta

2 adet kuzu ciğeri (600 gram)
4 su bardağı su
5 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı tuz
5 baş taze soğan
Az karabiber
2 adet iri domates
1 baş dereotunun yaprakları
5 çorba kaşığı yağ (200 gram)

- 1) Ciğerlerin zarlarını temizleyip, 2'şer santim büyüklüğünde zar biçimi kesip bir kaba koyunuz. Üzerine su doldurunuz ki kanı çıksın.
- 2) Soğanları soyup piyaz biçimi doğrayınız. Yeşil soğanların baş ve uçlarını temizleyiniz ve 5'er santim büyüklüğünde doğrayınız. Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayınız.
- 3) Sonra bir tencereyi ateşe koyup, yağı ilâve ederek kızdırınız ve kuru soğanı ilâve edip 2 dakika kavurup domatesini ilâve ederek 2 dakika daha kavurunuz ve suyunu, tuz ve karabiberini ilâve edip, ciğeri 1-2 defa yıkayıp susuz olarak ilâve ediniz.
- 4) Üzerine yeşil soğanları serpip bir kere kaynayıncaya üzerindeki köpüğü alınız ve kapağını kapatıp ağır ateşte 45 dakika pişirip üzerine dereotunu serpiniz.
- 5) 5 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alıp servis yapınız.