



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ CİĞER YAHNİSİ

250 gr kuzu veya dana ciğeri
1 yemek kaşığı bitkisel margarin
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet orta boy yeşil biber
2 adet orta boy
1 su bardağı pirinç
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Tavla zarı formunda doğranmış kuzu ya da dana ciğerini yıkayıp süzdükten sonra, margarinle birlikte orta boy bir tencereye aktarın. Orta ısıli ateşte sürekli karıştırarak 5-6 dakika kavurun. Ciğerler suyunu bırakıp tekrar çekince incecik doğradığınız soğan ve ince halkalar şeklinde dilimlediğiniz sivri biberleri ekleyip karıştırın. Yaklaşık 2-3 dakika daha kavurduktan sonra tuz ve karabiberi de serpiştirin. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ve kabuklarını soyup domatesleri de ilave edin. Son olarak, 2 su bardağı ılık suyu da aktarıp kısık ateşte, pirinç suyunu çekinceye kadar pişirin. Sıcak sıcak servise sunun.