



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## AKCİĞER YAHNİSİ

Malzeme:

1 kilo akciğer  
3 adet domates  
4 adet soğan  
6 kaşık tereyağı  
Kekik  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
Tuz

Yapılışı:

Kuşbaşı doğranmış ciğerleri haşlayın. Tereyağda soğanları kavurup ciğeri ilâve edin. Kuşbaşı doğradığınız domatesleri ve diğer baharatları koyup, biraz su katın ve kısık ateşte üzeri kapalı bir şekilde pişirin.

[ML® Mantarlı Ciğer Yahnisi için tıklayın](#)

---