



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKCİĞER YAHNİSİ

Malzeme:

- 1 adet koyun akciğeri
- 3 adet soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 büyük domates
- tuz
- 1 çorba kaşığı kemik
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 demet dereotu
- 6 bardak su

Yapılışı:

Bir tencereye fındık büyüklüğünde doğranmış ciğerleri koyduktan sonra su ve tuz koyup haşlayınız. Diğer taraftan bir tencereye yağ ve piyaz şeklinde doğranmış soğanı koyup kavurunuz. Haşlanmış ciğerlerin suyunu süzüp soğanlara ilave ediniz. Doğranmış domates, kekik, dereotu, kırmızı biber, tuz, karabiber, su ilave edip pişiriniz.