



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ARPACIK SOĞANLI CİĞER

300 gr. arpacık soğanı
1 adet kuzu ciğeri
2 çorba kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1'er çorba kaşığı domates ve biber salçası
5 dal kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber

Arpacık soğanlarını tereyağında renkleri dönene dek sote edin. Üzerine kuşbaşı doğranmış ciğeri ekleyin ve suyunu salıp çekene dek soteleyin. Dövmüş sarımsak, kimyon, salça, tuz ve karabiber katın. Üzerini geçecek kadar su ilave edip 20-25 dakika pişirin. Kıyılmış maydanoz ekleyip ocaktan alın. Sıcak şekilde servis edin.