



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI PATATESLİ CİĞER YAHNİSİ

500 gram dana karaciğeri
3 adet soğan
1 adet kırmızı biber
2 adet sivri biber
2 adet domates
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Yarım demet maydanoz
Baharatlı patates için:
500 gram bebek patates
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı köri
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Dana ciğerini kuşbaşı doğrayın.

Ciğerleri güzelce yıkayıp süzdükten sonra geniş bir tencereye alın.

Tencereye ciğerlerin hizasında su ekleyin ve bir taşım kaynatıp suyunu süzün.

Ayrı bir tencerede zeytinyağını ısıtın ve üzerine soğanları küp küp doğrayın.

Soğanların rengi hafif dönene kadar soteleyin.

Domatesleri yemeklik doğrayın, biberleri ve maydanozları ince ince kıyın.

Domatesleri, biberleri ve haşlanmış kuşbaşı etleri pembeleşen soğanların içine ekleyin.

Tuzunu ve karabiberini ilave edip kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin.

Tencereyi ocaktan almaya yakın maydanozları ekleyin ve 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. Ciğer yahniniz hazır.

Bebek patatesleri güzelce yıkayıp başka bir tencereye alın. Üzerlerini geçecek kadar su ilave edip haşlayın.

Haşlanan patateslerin suyunu süzün ve dilimleyin.

Zeytinyağını geniş bir tavada ısıtmaya başlayın.

Sarımsakları tavaya rendeleyin.

Tuz ve baharatları ekleyip karıştırın.

Haşlanmış patatesleri de ilave ederek birkaç dakika soteleyip ocaktan alın.

Patatesleri ciğer yahninin yanında sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:144844 • adı: Baharatlı Patatesli Ciğer Yahnisi • gönderen: bahis • indirme tarihi: 19.09.2024 - 20:11