



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERLİ CİĞER YAHNİ

750 gram kuzu ciğeri  
6 adet soğan  
6 adet biber (arzuya göre acı olur)  
Yarım bardak ayçiçek yağı  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz

Soğanları soyup iri iri doğrayın. Ciğerleri de aynı şekilde doğrayın ve yağda 20 dakika hafif ateşte beraber kavurun. Biberi de doğrayıp katın ve 20 dakika daha pişirin. Maydanozunu koyun.