



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CİĞER YAHNİSİ (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 1 kg ciğer
- 2 soğan
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 bardak su
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ciğerleri ve doğranmış soğanları zeytinyağında yüksek ateşte 3-4 dakika kavurun. Toz biber, kimyon, salça, tuz ve suyu ilave ederek, kısık ateşte 30 dakika pişirin. Pişen ciğeri 5 dakika dinlendirip servis edin.

