



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER YAHNİSİ

Malzeme :

- 1 kilo dana karaciğeri
- veya bir koyun ciğeri
- 6 baş soğan
- 1 küçük paket yağ
- 2 adet büyük domates veya yarım fincan salça
- 2 adet dereotu
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 1 kaşık kadar kekik
- 2 bardak kadar su
- 1 kaşık dolma baharı

Yapılışı :

Ciğer iri zar şeklinde doğranır. Evvelce zarı çıkarılmalıdır. Yıkanır ve bir kaba kâğıt üzerine serilerek iyice süzülür. Bir tencereye irice doğranmış soğan konarak eldeki yağın yarısı ile 5 dakika kadar börttürdükten sonra yağın diğer yarısı ile beraber ciğerler de tencereye konup 10 dakika kadar kavrulmalı. Domates kabuğu soyulup çekirdekleri temizlenip doğranır veya bir fincan suda halledilmiş domates salçası ile biber, bahar, tuz, kekik ve su da tencereye konup ciğerler iyice pişinceye kadar ortalama 1 saat veya daha fazla orta hararettteki ateşte pişirilir. Tencere ateşten alıncağma yakın, yıkanıp ince kıyılmış maydanozlar da ciğer yahnisinin üzerine ilâve edilir ve yahni tabağa alınarak sıcak servis yapılır.

[ML® Ciğer Bifteği için tıklayın](#)