



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER YAHNİSİ

- 1 Koyunun Ak ve Karaciğeri
- 5 Sap maydanoz
- 4 Soğan
- 2 Havuç
- 1 Kaşık tereyağ
- 3 Domates
- 2 Kepçe et suyu
- 1 Kaşık sirke
- 1 Tutam nane
- Karabiber, Tuz

Koyunun akciğer ve karaciğerlerini ayrı ayrı kuşbaşı doğrayıp yıkayınız, üzerine bir tülbent örtünüz, iki saat bırakınız. Kanının iyice çıkması için yarım saatte bir yıkayınız.

Tencereye ince ve halka halka doğranmış bol soğan koyunuz, bir kaşıkla tereyağıyla kuvvetli ateşte pembeleşinceye kadar tahta kaşıkla çeviriniz. Sonra etsuyu, biraz da nane ve maydanoz, ince doğranmış havuç, taze domates, yahut salça, karabiber koyunuz.

Birkaç defa daha çevirip tencereyi orta ateşe alınız. Önce akciğeri, beş dakika sonra da karaciğeri dökünüz. Üstüne tuz, baharat ve yarım kepçe sirke koyup pişiriniz.

[ML® Ciğer Pane için tıklayın](#)