



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER YAHNİ

Malzemesi

500 gr. dana ciğeri

1-2 baş soğan

5 adet sivribiber

2 kaşık yağ

2 adet domates

Tuz

Karabiber

1 tatlı kaşığı kekik

1/2 demet dereotu

Soğanı ve biberi ince halkalar halinde doğrayın ve yağla hafifçe öldürün. Kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış domatesleri üzerine ekleyerek 3-4 dakika kaynatın.

Tencereye yine kuşbaşı doğranmış ciğerleri koyun. Tuzunu, karabiberini ve kekiğini ilave ederek kapağını kapatıp, ateşi kısın. 5-10 dakika daha pişirin.

Dağıtım tabağına boşalttıktan sonra ince kıyılmış dereotu serpin.

Ciğer sertleşmemesi için, bütün haldeyken yıkanarak, hafifçe kurulanıp zarı soyulduktan sonra istenilen büyüklükte doğranmalıdır.
