



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CİĞER YAHNİSİ

Yarım kg koyun ciğeri
2 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Ciğer yıkanır, suyu süzülür, ufak doğranır. Yağda kavrulur. Toplanmaya başlayınca ince kıyılmış soğan eklenir. Soğanlar yumuşayınca iri doğranmış biber ve 5 dakika sonra rende domates atılır. Tuz ve karabiber eklenir. Birkaç dakika sonra ateşten alınır.