



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER YAHNİSİ

1 büyük kuzu ciğeri takımı
3 yemek kaşığı yağ (tereyağ)
2 soğan
2 demet taze soğan
2 demet dereotu
2 bardak su
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz

Ciğerleri yıkadıktan sonra gırtlak kısmını kesip atınız, Takımı, karaciğer, yürek olarak parçalara ayırınız. Kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Tencereye yağı, ay biçimi doğranmış soğanları koyunuz. Soğanlar sararmadan 3-4 dakika kavurunuz. Sonra doğranmış ciğerleri, küçük küçük doğranmış taze soğanları tuzu da katınız. 5-10 dakika daha, arada bir karıştırarak, pişirdikten sonra suyu, domates salçasını koyunuz. Orta harlı ateşte 1-1,5 saat bırakınız. Ciğerler yumuşayıp pişince, kıyılmış dereotunu koyunuz. Hepsini bir kere karıştırdıktan sonra tabağa alınız.