



## CİĞER YAHNİSİ

1 Adet koyun karaciğeri ve yüreği  
4 adet soğan  
2 kaşık yağ  
2,5 bardak su  
1 kaşık salça  
1 demet dereotu  
Biraz karabiber, tuz

Bir koyun karaciğerini ve yüreğini tencerede 5 dakika kadar haşlayın. Sonra çıkarıp doğrayın. Yarım ay şeklinde dilinmiş soğanları yağda pembeleştirin. Sonra ciğer ve yüreği tuzla birlikte katın, 5 dakika kaytıp 2,5 bardak su ve salçayı katın. Ağır ateşte 1 saat pişirin. Dereotu ve karabiberle servis yapın.

