



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER YAHNİ

400 gram kuzu ciğeri
2 adet soğan
1 demet taze soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Kimyon, karabiber

Ciğeri küçük doğrayıp tencereye koyun. Suyunu bırakıp çekinceye kadar ocakta kapağı kapalı olarak pişirin. Daha sonra üzerine tereyağını ve ince doğranmış soğanı ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edin. Baharatı ve irice doğranmış taze soğanı ekleyip üzerine bir su bardağı su boşaltıp 10 dakika daha pişirin, ocaktan alın.