



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ AYŞE KADIN

1 kg Ayşe Kadın fasulye
300 gr dana karaciğer
2 baş soğan
7 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 adet sivri biber
2 adet iri domates
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ince ince kıyılır, tencereye atılır, ayçiçek yağı eklenir ve kavrulur. Sonra kuşbaşı doğranmış ciğer ve doğranmış biberler eklenir. 10 dakika kadar çevirdikten sonra rendelenmiş domatesler ve tuz ilave edilir. Domatesin rengi değişene kadar pişirilir. Kesilen Ayşe kadın fasulyeler başka bir tencereye konur. Üzerine ciğerli karışım yayılır. Kapak kapatılır. Orta ateşte 45 dakika pişirilir.