



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ GÜVEY YAHNİSİ

Yarım kg kuzu ciğeri
1 adet soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı su

Soğan yarım daire şeklinde doğranır, sıvıyağda kavrulur. Çubuk şeklinde doğranmış ciğer katılır, 3 dakika harlı ateşte çevrilir. Tuz, pul biber eklenir. Su da bırakılır. Kapak kapatılır. Çok kısık ateşte 20 dakika pişirilir.
