



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA CİĞERLİ BOHÇADA

1 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet arpacık soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 dilim dana ciğeri

Eti 3cm'li parçalara bölün. Sonra bir tencerede kıyılmış soğanları zeytinyağında 3 dakika kısık ateşte çevirin. Tencereye kimyon ve hardal tohumlarını koyun ve 2 dakika karıştırın. Sonra etleri ekleyin. Hafifçe tuzlayın. Üzerlerine köri serpin ve karıştırın. ¼ su bardağı sıcak su ile ıslatın, tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 1 saat pişirin. Pişirme işleminin 35. Dakikasında önceden yıkanmış ve soyulmadan parça parça kesilmiş patlıcanı, zar şeklinde kesilmiş dolmalık biberi ilave edin. Pişirme işleminin sonunda tadına bakın ve gerekiyorsa tuz ekleyin. Servisten önce üzerine biraz zeytinyağı gezdirin.