



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GİZADOS

Nedim Atilla

(Ciğerli kuru fasulye)

**MALZEMELER:**

Yarım kg kuru fasulye

250 gram dana ciğeri

2 adet domates veya 2 kaşık salça

1 çorba kaşığı dolusu margarin

1 adet büyük boy soğan

Yeteri kadar tuz, kırmızı pul biber

2 adet yeşil biber

**HAZIRLANIŞI:**

Akşamdan fasulyeyi temizleyip iyice yıkayın. Sonra tencereye yeterince su doldurup ıslatın. Sabaha kadar bu tencerede bekletip yumuşamasını sağlayın. Soğanı ufak ufak doğrayın. Tencereye yağı koyup pembeleştirin. Doğranmış domatesi veya salçayı ilave edip biraz daha kavurun. Sonra fasulyeyi suyuyla beraber bu karışıma ilave edin. Tuzunu ve biberini ilave edip pişirin. Ciğerleri büyük parçalara bölün ve tavanın içinde bir miktar yağla fazla kurutmadan kavurun. Fasulyelerin üzerine ekleyin. 1-2 taşım daha kaynatıp tencerenin altını kapatın. Biraz dinlendirdikten sonra sıcak olarak servise sunun.

---