



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU CİĞER YAHNİ

250 gr konkâse domates  
Aldığı kadar karabiber  
10 yemek kaşığı sana yağı  
Aldığı kadar tuz  
750 gr kuzu ciğer  
250 gr soğan  
3 su bardağı su  
2 adet taze soğan  
1 demet dereotu

Ön hazırlık olarak soğanı piyaz doğrayın; taze soğanı ayıklayıp, iri doğrayın; dereotunu ayıklayın. Ciğerleri bir kaba koyun. Üzerlerini birkaç santim aşacak kadar buzlu su ilave edin. Ciğerleri 10 dakika daha beklettikten sonra, kaptan alıp iyice süzdürün. Sana[?]ly bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızınca soğanları ilave edip, sık sık karıştırarak birkaç dakika pişirerek öldürün. Konkase domatesleri ilave edin. Bir taşım kaynatın. Ağır ateşte sos koyulaşınca kadar, yaklaşık 5 dakika pişirin. Suyunu katıp bir taşım kaynatın. Ağır ateşte sos Ciğeri, tuzu ve biberini katın. Üzerine taze soğanları serpiştirin. Bir taşım kaynatın. Kefini alın. Tencerenin kapağını kapatıp, yahniiyi ağır ateşte 40-45 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Dereotunu ilave edin ve tekrar kapağını kapatıp, 10 dakika dinlenmeye bırakın. Kuzu Ciğeri Yahnisi[?]ni önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, yanında dilediğiniz garnitür ile sıcak olarak servis yapın.