



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU CİĞER YAHNİSİ

Malzeme:

1 kg kuzu ciğeri
1 çay bardağı sıvı yağ
3 büyük soğan
1 yürek, dalak
1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası
2.5 bardak su
2 demet taze soğan
2 demet dereotu

Yapılışı:

Ciğerleri kuşbaşı doğrayın. Yürek ve dalağı da doğrayın.

Bir tencereye yağı ve piyaz şeklinde doğranmış soğanla 5 dakika kadar kavuran. Ciğerleri ilave edin. 5 dakika daha kavurduktan sonra su ilave edip tencerenin kapağını kapatıp pişirin. Ciğerler pişince 2 demet dereotu ile karabiber ilave edip servis yapın.