KUZU CİĞERİ YAHNİSİ

Necip Usta

2 adet kuzu ciğeri (600 gram)
4 su bardağı su
5 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı tuz
5 bağ taze soğan
Az karabiber
2 adet iri domates
1 bağ dereotunun yaprakları
5 çorba kaşığı yağ (200 gram)

1) Ciğerlerin zarlarını temizleyip, 2'şer santim büyüklüğünde zar biçimi kesip bir kaba koyunuz. Üzerine su doldurunuz ki kanı çıksın.
2) Soğanları soyup piyaz biçimi doğrayınız. Yeşil soğanların baş ve uçlarını temizleyiniz ve 5'er santim büyüklüğünde doğrayınız. Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayınız.
3) Sonra bir tencereyi ateşe koyup, yağı ilâve ederek kızdırınız ve kuru soğanı ilâve edip 2 dakika kavurup domatesini ilâve ederek 2 dakika daha kavurunuz ve suyunu, tuz ve karabiberini ilâve edip, ciğeri 1-2 defa yıkayıp susuz olarak ilâve ediniz.
4) Üzerine yeşil soğanları serpip bir kere kaynayınca üzerindeki köpüğü alınız ve kapağını kapatıp ağır ateşte 45 dakika pişirip üzerine dereotunu serpiniz.
5) 5 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alıp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:81635 • adı:KUZU CİĞERİ YAHNİSİ • gönderen:im • indirme tarihi:08.05.2025 - 18:11