



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR VE BİBERLİ TAVUK CİĞERİ (TRAKYA)

Yarım kg tavuk ciğeri
Yarım kg mantar
4 adet sivri biber
3 adet domates
2 adet kuru soğan
75 gr margarin
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber
2 diş sarımsak

Öncelikle margarini tavada eritem ardından julyen usulü doğradığımız soğanları sote edelim ve ardından halka halka doğradığımız sivri biberleri atalım ve kuşbaşı doğranan mantarları da atalım sırada kuşbaşı doğranan tavuk ciğerlerimiz var onları da attıktan sonra en son kuşbaşı doğranan domatesleri atalım ve hep birlikte biraz soteleyelim en son olarak da baharatlarını ve 2 diş sarımsağı ilave ettikten sonra içerisine bir çay bardağı kadar su ekleyip tavanın kapağını kapatalım ve yarım saat pişirelim piştikten sonra sıcak servis yapılmalı.