



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI CİĞER

400 gr. ciğer
100 gr. mantar
1/2 demet maydanoz
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet sivri biber
2 adet domates
2 adet taze soğan

Güveç kaplarına dilimlenmiş mantarları paylaştırıp 200 derecedeki fırında pişirin. Ciğeri yaprak şeklinde doğrayın. Doğranmış taze soğanı tereyağında kavurun. Üzerine ciğeri ekleyip beş dakika daha kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesi, kıyılmış maydanozu da ekleyip suyunu çekinceye dek beş dakika daha pişirin. Karışımı mantarların üzerine döküp 10 dakika fırında pişirin.

