



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTARLI CİĞER YAHNİ

600 gram kuzu ciğeri
500 gram mantar
2 adet soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
4 diş sarımsak
Yarım bardak ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber

Ciğerleri ufak ufak doğradıktan sonra yıkayıp süzün. Yağda az kavurun. Soğanları katıp biraz da soğanla kavurun. Mantarları yıkayıp katın ve biraz da mantarla kavurun. Sarımsakları, domatesleri soyup doğrayın, biberi ve tuzu da katıp 25 dakika daha az ateşte pişirin.

[ML® Mantarlı Ciğer Yahnisi için tıklayın](#)

[ML® Mantarlı Ciğer Yahnisi \(görsel\)](#)