



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK CİĞERİ

500 gr. tavuk ciğeri
250 gr. mantar
1,5 çorba kaşığı domates salçası
1 büyük soğan
katyağ
karabiber
tuz

Ciğerleri yıkayıp, kurulayın ve karabiber ve tuzunu serpererek karıştırın. Kızgın yağda, doğranmış soğanları pembeleştirin ve doğranmış mantarları ilave edip suyunu çektin. Ayrı bir kızgın yağda, ciğerleri pişirin ve üzerine pişen mantarlarla salçayı ilave edin. Bir kaç dakika çevirerek pişirin.