



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞEHİRLİ YAHNISI

1 kg antrkot (enine, ince dilimlenmiş)  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağ  
250 gr (1 su bardağı) tavuk ciğeri  
1 defne yaprağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 kahve kaşığı kekik

Büyük bir tavaya 2 çorba kaşığı yağ koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavuk ciğeri, defne yaprağı ve kekik ile 1 çay kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı karabiber koyup, arasıra karıştırarak 7 dakika, ciğerler hafifçe pişinceye kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, defne yaprağını çıkarıp atınız. Tavuk ciğerlerini elektrikli harmanlayıcıda 2 dakika hızla karıştırıp bir kaseye boşaltarak (ya da tavuk ciğerlerini süzgeçten bir kaşığın sırtı ile ezerek bir kaseye geçirip) bir kenara bırakınız. Sığır dilimlerine kalan 1 çay kaşığı tuzu ve 1 kahve kaşığı biberi serpiniz. Kalan 2 çorba kaşığı yağı tavaya koyup, harlı ateşte eritiniz. Yağ kızınca sığır dilimlerini koyup, sürekli karıştırarak 1 dakika kızartınız. Tavayı ateşten alınız. Delikli kepeyle etleri tavadan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek, sıcak kalmalarını sağlayınız. Püre haline getirdiğiniz tavuk ciğerlerini tavadaki sosa ekleyip, karıştırınız. (Sos çok koyu ise biraz et suyu ile sulandırınız.) Sosun tadına bakıp, gerekiyorsa biraz tuz ve biber ekleyiniz. Sosu orta ateşte iyice ısıtıp, servis tabağındaki sığır dilimlerinin üstüne dökerek, servis ediniz.