



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOĞANLI CİĞER YAHNİSİ

800 gr soğan (iri kuşbaşı doğranmış)  
800 gr dana ciğeri (zarı alınıp kuşbaşı doğranmış)  
300 gr tereyağı  
100 gr (3/4 su bardağından biraz fazla) un (elenmiş)  
4 çorba kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı tatlı kırmızıbiber  
7+1/2 su bardağı et suyu  
500 gr patates (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber

Büyük bir tencereye 3/4'ü kadar su doldurup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu kaynatınız. Su kaynayınca ciğerleri koyup bir taşım kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Ciğerleri bir kevgirden süzüp (pişme suyunu atınız), üstüne soğuk su dökerek soğuttuktan sonra, bir kenara bırakınız. Büyük bir tencerede yağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Un ve salçayı katıp, bir tahta kaşıkla karıştırdıktan sonra, haşlanmış ciğerleri ve kırmızıbiberi ekleyerek 5-6 dakika daha karıştırarak pişiriniz. Ciğerler hafifçe pişince, et suyunu katıp kaynatınız. (Bu arada suyun üstünde biriken köpükleri, bir delikli kepçeyle alıp atınız.) Ciğerler yumuşayınca patatesleri ekleyip, tuz ve biberi serpererek, ağır ateşte 40 dakika, patatesler yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, yahniiyi ısıtılmış bir servis tabağına boşaltarak, servis ediniz.