



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI CİĞER

1 yufka
700 gr. koyun ciğeri
1 patates
2 soğan
200 gr. yağ

İnce ince kıydığınız soğanı eritilmiş yağda kavurun. Yine ayrıca kıydığınız ciğeri soğana katın. Rengi dönmeye başlayınca küp halinde doğradığınız patatesi de ilave edin. 2 fincan su katarak pişmeye bırakın. Fırın tepsisine yaydığınız yufkanın ortasına hazırladığınız içi serin. Yufkanın etekleriyle üstünü kapatın. Hafifçe yağlayıp fırına verin.