

Ciger Yahni

Malzemeler

1 KILO DANA CIGERI
2 SOGAN
3 DIS SARIMSAK
2 YESIL BIBER
1 KAPYA (KIRMIZI) BIBER
1 CORBA KASIGI SALCA
5 DOMATES
TUZ
KARABIBER
KIMYON
UZERI ICIN
MAYDANOZ
TAZE SOGAN

Yapilisi

Cigerler siviyağda yuksek ateste kısa sureli pisirelim. Ayri bir tencerede sogan kavuralim. Kavrulan soganların uzerine sarimsak, biberler ve salca ekleyelim. Az pisen cigerlerde tencereye aktaralim. Cigerler sogan ve biberlerle biraz kavrulduktan sonra ustune kup kup dogranmis domatesler ekleyip karistirmedan pismeye birakalim. Tencerenin kapagi tam acilmadan uzerine kenarindan biraz su ve tuz ekleyelim. Cigerler pistikten sonra karabiberi ve kimyonu koyalım. Maydanoz ve yesil soganla servis edelim
AFIYET OLSUN.