

Yahni

Malzemeler

400 gram kuzu cigeri
2 cay bardagi ince bulgur
1 cay bardagi bulgur
1 su bardagi nohut
1 adet sogan
1 yemek kasigi salca
1 tatli kasigi sumak suyu
1 tatli kasigi reyhan

Yapilisi

Ince ve normal bulgur karistirilip ıslatilir ve tuzlanir. 400 gram kusbasi kuzu cigeri tavada kavurulur. Kavurulan cigere kiyilan bir sogan eklenir. ıslatilip tuzlanan bulgur istenen kivama gelene kadar yogurulur ve kofteler yuvarlanir. Kavurulmaya devam edilen cigere 1 yemek kasigi salca eklenip uzerine kaynar su dokulur. Haslanmis nohutta pisen ciger ve sogana katilir. Fokurdamaya baslayan yemegin uzerine biraz tuz serpilir ve yuvarlanan yarmadan kofteler eklenip pisirilmeye devam edilir. 1 tatli kasigi sumak suyu eklenip karistirilir. Pisen yemek reyhan serpilerek sunulur. Yahni sunuma hazirdir.