



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Göbələkli Ciyər Yeməksi

Mantarlı Ciğər Yahnisi



Yarım kq quzu ciyəri
Yarım kq göbələk
2 ədəd quru soğan
2 ədəd pomidor
2 ədəd iti bibər
3 diş sarımsaq
4 yemək qaşığı duru ıyağ
Yarım çay qaşığı qara bibər
1 çay qaşığı duz

- # Ciyər quşbaşı doğranar və qanı axması üçün bir süzgəcə qoyular, yarım saat qədər gözlədilər.
- # Qazana yağ qoyular, istilənincə ciyər əlavə olunar və və qabıq bağlayana qədər orta atəşdə qovrulur.
- # Üzərinə yarım dairə şəklində doğranmış soğan əlavə olunar. Soğan şəffaflaşana qədər bişirilər.
- # Daha sonra iri doğranmış bibər və 5 dəqiqə sonra incə doğranmış pomidor, göbələk qatılar. Duz və qara bibər səpilər.
- # Qapaq bağlanılır. 15-20 dəqiqə daha bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Göbələk sulanan bir tərəvəz olduğu üçün bu tərifdə əlavə su əlavə olunmaz.