



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

Düyülü Ciyər

Pirinçli Ciğər



1 Ədəd qoyun qaraciyəri
1 Ovuc düyü
2 Ədəd iri quru soğan
6 Çorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyət qaşığı duz
Tərbiyəsi Üçün;
1 Su stəkanı süd
1 Çorba qaşığı limon suyu
Üzəri Üçün;
7 - 8 budaq cəfəri

- # Ciyərin incə pərdəsi çıxarıldıqdan sonra, incə uzun doğranar, çuxur bir kobud köçürülər. Üzərinə süd və limon suyu qoyular, soyuducunda ən az 2 saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda ciyər tərbiyədən alınar bir süzgəcə çıxardılar, yuyunmaz. Quru soğanlar yarım dairə şəklində doğranar.
- # Qazana duru yağ qoyular, orta atəşdə istilənincə soğan əlavə olunar, şəffaflaşana qədər qovrular.
- # Üzərinə süzölmüş ciyər əlavə olunar, sürətli atəşdə sununu buraxana qədər çevrilər.
- # Daha sonra yuyunmuş düyü və 1 su stəkanı isti su əlavə edilər. Qazanın qapağı bağlanılar, batıq atəşdə 15 - 20 dəqiqə bişirilər.
- # İsti olaraq xidmət qabına alınar. Üzərinə incə qıyılmış cəfəri səpilər.

Not: Düyülü ciyəre, atəşdən almadan qısa müddət əvvəl, incə doğranmış təzə soğan atıla bilər.