



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Yahni De Foie Aux Champignons

Mantarlı Ciğer Yahnisi



½ kg de foie d'agneau
½ kg. De champignons
2 oignons
2 tomates
2 poivrons verts
3 gousses d'ail
4 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel

- # Coupez les foies puis mettez dans un filtre pour que le sang coûle. Laissez attendre pendant ½ heure.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les foies, puis laissez cuire à moyenne température jusqu'à qu'une peau apparait.
- # Rajoutez des oignons coupés en demi cercle. Laissez cuire jusqu'à que l'oignon devient transparent.
- # Puis rajoutez les piments coupés en gros. Rajoutez 5 minutes plus tard, des tomates et des champignons. Saupoudrez du sel et du poivron noir moulu.
- # Fermez la casserole puis laissez cuire pendant 15-20 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Les champignons sont des légumes qui sont juteux, donc il n'y a pas besoin d'eau supplémentaire.