



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## DOMATESLİ CİĞER



- 1 kg koyun ciğeri
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 1 küçük çay bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz

- # Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Tencereye yağ konur, ısınınca soğanlar atılır, normalden biraz fazla kavrulur.
- # Üzerine ince kıyılmış biberler eklenir. Sararana kadar pişirilir.
- # Kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış koyun ciğeri katılır. Rengi değişince küp küp doğranmış domates, tuz ve kimyon ilave edilir, kapak kapatılır.
- # Domates kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve 20 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Soğanların biraz fazla kavrulması bu yemeğe karamelize bir tat katar.