



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ (DANA)

1 yemek kaşığı karbonat
500 gr. dana ciğeri
yarım su bardağı un
1,5 yemek kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı kekik
150 gr. margarin

Ciğerlerimizi yıkayıp kevgire alıyoruz. Suyunun süzülmesi için gazetenin üzerine koyup biraz bekletiyoruz. Suyu süzülen ciğeri bir tepsiye alıp tuz, kırmızı biber, kekik ve karbonat serpererek iyice karıştırıyoruz ve 2 saat dinlenmeye bırakıyoruz. Dinlenen ciğerleri düz bir tepside unla karıştırıp her yanının una bulanmasını sağlayıp tuz serpiyoruz. Derin bir kızartma kabına koyduğumuz 150 gr. margarini kızdırıyoruz. Ciğerlerden bir avuç bu yağa atıp delikli kepçeyle 1 veya 2 kere yağda çevirip hemen çıkarın. Doğradığınız tüm ciğerleri yağa atarak aynı işlemi uyguluyoruz. Ciğer kızarmaları bittiğinde servis hazırdır. Üzerlerine küp küp doğranmış patates kızartması ve sumaklı kuru soğan ile servis ediyoruz.