ARNAVUT CİĞERİ (EDİRNE)

https://www.edirneden.com

Bir kuzu ciğeri zarı soyulup damarları çıkartılarak küçük parçacıklar halinde doğranır ve süzgece konularak kanının akması sağlanır.
Diğer tarafta bir baş kuru soğan ince kıyılarak bir iki kaşık tereyağında hafif kavrulur, kavurma işlemi ciğerlerin ilave edilmesiyle birkaç dakika daha devam eder. Bundan sonra tuz karabiber ve kırmızı biber ile bir iki fincan su ilave edilerek hafif ateşte ciğerler yumuşayıncaya kadar pişirilir.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020

© lezzetler.com tarif no:51102 • adı:Arnavut Ciğeri (Edirne) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:51