



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ARNAVUT CİĞERİ

1 adet koyun karaciğeri
1/2 çorba kaşığı kırmızı biber
1/2 bardak un
1 çorba kaşığı kırmızı biber
3 baş soğan
Tuz
1 demet maydanoz
220 gram zeytinyağı (1 bardak)

1) İnce zarları itinalı bir surette soyulmuş ve sinirli yerleri çıkarılmış 1 adet koyun ciğerini fındık büyüklüğünde küçük parçalara kestikten sonra bol suda bir defa yıkamalı, sonra da kaim delikli süzgece koyarak sularının iyice süzülmesini temin etmelidir.

2) Sonra küçük kesilmiş, yıkanmış ciğerlere 1 çorba kaşığı kırmızı biber ilâve ederek iyice bir karıştırmalı, sonra da ciğerlerden ancak birer avuç kadar alarak, una batırmak suretiyle unlamah (unlandıktan sonra ciğerleri avuç veya elek içinde iyice, silmek suretiyle ciğerlere fazla yapışmış unların dökülmesini temin etmelidir) sonra da unlanmış ve iyice silkelemiş olduğumuz ciğerleri bir küçük kuşane içinde dumanı tütercesine çok kızdırılmış, 1 bardak zeytinyağına atıp delikli kepçe ile şöyle bir karıştırdıktan sonra ancak 1 dakika zarfında çıkarmak suretiyle bütün ciğerleri böylece azar azar pişirmelidir (ciğerleri kuşaneye her atışta yağın dumanı tütercesine kızgın bir halde olması lâzımdır.)

3) Sonra pişirerek tabağa almış olduğumuz ciğerleri tuzladıktan sonra kuşanedeki yağın ancak dördte birini başka bir kaba alıp iyice kızdırmalı, sonra da ateşten alarak içine 1/2 çorba kaşığı kırmızı biber atıp karıştırdıktan sonra tuzlanmış olduğumuz ciğerlerin üzerlerine gezdirmeli ve yanında yarım ay şeklinde ince doğranmış, tuz ile oğulmuş, yıkanmış ve içine. 1/2 demet maydanoz katılmış 3 baş soğan piyazı olduğu halde servis yapılmalıdır.

[ML® Erişteli Ciğer Çorbası \(görsel\)](#)