



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

<https://yemek.name>

300 gram karaciğer
1 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

1. Ciğerin zarını soyup küp küp doğrayın.
2. Tuz, karabiber, karbonat ve unu iyice karıştırın.
3. Kesilen ciğerleri una bulayıp, bir kevgir yardımıyla fazla unu silkeleyin.
4. Derin bir tavada sıvıyağı ısıtın.
5. Kızgın yağa ciğerleri atıp, kızartın.

Not: Zarı soyulan ciğeri asla yıkamayın sertleşir. Ciğerleri yağ çekmemesi için çok kızgın tavada kızartın. Yağın soğumaması için 2-3 defada pişirin. Yanına bol sumaklı ve maydanozlu kırmızı soğan salatası yapın.

