



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARNAVUT CİĞERİ

500 gr. kuzu ciğeri
2 iri soğan (piyaz doğranmış)
1 bağ maydanoz (kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
120 gr. (1 su bardağı) un

Ciğerleri, zırları çıkarıldıktan sonra, ceviz büyüklüğünde doğrayınız. Kırmızıbiberin yarısını ciğerlerin üstüne serpip bol unda unlayınız. Fazla unu silkeleyiniz. Bir tavada yağı iyice kızdırınız. Ciğerleri 1-2 dk. bu çok kızgın yağda pişirip hemen bir servis tabağına alınız. Üstüne tuzunu serpiniz. Kızgın yağdan 2 çorba kaşığı alarak ayrı bir sahadanda harlı ateşe koyunuz; kalan kırmızıbiberi de katarak bir-iki kere karıştırıp, ocaktan alınız. Yağı ciğerlerin üstüne dökünüz. Küçük doğranmış soğan ve maydanozla süsleyerek servis yapınız.