



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

1/2 kg. dana ciğeri
1 su bardağı un
1 su bardağı sıvı yağ
Tuz
Kırmızıbiber
Garnitür olarak:
1/2 demet maydanoz
2 orta boy soğan
Tuz
Sumak

Ciğerin zarını soyup kuşbaşı iriliğinde doğrayalım. Unun içine tuz ve kırmızıbiber ekleyip karıştıralım. Ciğerleri una yatırıp karıştıralım ve geniş, delikli süzgece alıp unun fazlasını silkeleyelim. Ciğerleri kızdırılmış sıvı yağda ve harlı ateşte birkaç partide kızartarak delikli kepece ile alalım. Piyaz doğranmış soğanı tuzla ovup sudan geçirerek suyunu sıkalım. Sumak ve kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırarak ciğerin yanında servis yapalım.

Not: Ciğerin zarım soyduktan sonra yıkamayın, sertleşir. Ciğerleri unla karıştırdıktan sonra unun fazlasını iyice silkeleyin. Ciğerlerin sulanmaması için çok harlı ateşte ve iyice kızdırılmış yağda ve birkaç keredede karıştırarak kızartın.



Fotoğraf "latife hanım" tarafından gönderildi. 15.01.2021