



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

1 kuzu ciğeri
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 adet soğan
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Ciğeri kuşbaşı doğrayarak yıkamadan süzgeçte bekletin, kanı aksın. İyice süzülünce un serpin elinizle ezmeden karıştırın. Bir tavada tereyağını ve 1 çay bardağı sıvı yağı koyup kızdırın. Ciğeri atıp kapağını kapatın. Kapağını açmadan tavayı silkeleyerek pişirin. Ocaktan indirince tuzunu biberini serpin yanında kıyılmış soğan ve maydanoz ile servise sunun.