# ARNAVUT CİĞERİ

1 Adet koyun ciğeri
Yarım su bardağı un
1 Su bardağı sıvı yağ
2 Adet soğan
Yarım demet maydanoz
Biraz tuz

Ciğeri temizleyin, küp küp kesin, yıkayın ve süzgece koyun. Suları süzülünce ciğerleri una bulayın. Yağı kızdırın. Fazla unlarını döküp kızgın yağda kevgirle karıştırarak biraz pişirin. Piyaz için soğanı doğrayın ve kıyılmış maydanozla karıştırın. Ciğerleri ve hazırladığınız piyazı servis tabağına alın ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:68257 • adı:Arnavut Ciğeri • gönderen:doğanay • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:15