



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1/2 kg. kuzu ciğeri
1 su bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı un
Tuz
Kırmızı biber
Garnitür için
1 demet maydanoz
2 orta boy patates
2 orta boy kuru soğan
Sumak

Ciğer zarı, soyularak kuşbaşı iriliğinde doğranır. (Ciğerin zarı, soyulduktan sonra yıkanmaz. Sadece kanının akması için süzgeçte bekletilir.)

Unun içine tuz ve kırmızı biber eklenip karıştırılır. Ciğerler bu karışıma iyice bulanır. Geniş delikli süzgece alınıp unun fazlası silkelenir.

Ciğerler, kızdırılmış sıvı yağda ve harlı ateşte kızartılır. Delikli kepçe ile servis tabağının ortasına konur.

Soğanlar piyaz halinde doğranır. Tuzla ovulup yıkanır. Doğranmış maydanoz ve sumakla karıştırılır. Patatesler küp küp doğranıp kızartılır.

Ciğerin etrafına kızarmış patates ve soğanlar konularak servis yapılır.