ARNAVUT CİĞERİ

500 gr kuzu ciğeri
1 çorba kaşığı un
2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz Patates püresi için:
1 kg patates
15 gr tereyağı
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı rendelenmiş taze kaşarpeyniri
Garnitür için:
2 kırmızı soğan
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı sumak
1 çay kaşığı kırmızı tozbiber
Tuz

Patates püresi için, patateslerin kabuklarını soyup dilimleyin. Tencereye alıp 1 litre su ekleyip haşlayın. Suyunu süzün. Tereyağı, süt ve kaşarpeyniri ekleyip püre halinde ezin.
Garnitür için, soğanların kabuklarını soyup piyaz şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayıp kıyın. Soğan, maydanoz, sumak, toz kırmızıbiber ve tuzu bir kapta harmanlayın.
Bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Ciğerleri unlayıp eledikten sonra yağda 1-2 dakika kızartın ve yağını süzün.
Servis tabağına önce patates püresini sonra da ciğeri yayın. Soğanlı garnitür ile sıcak olarak servis yapın.

ML® Mantarlı Ciğer Yahnisi için tıklayın

Fotoğraf "oktay sel" tarafından gönderildi. 01.12.2020

© lezzetler.com tarif no:9200 • adı:Arnavut Ciğeri • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:05