



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

Yarım kg koyun ciğeri

1 kase un

1 adet iri kuru soğan

8-10 dal maydanoz

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

1 tatlı kaşığı tuz

Kızartmak için:

2 su bardağı ayçiçek yağı

Ciğerin zarı alınır, yıkanır, suyu süzülür, küp şeklinde doğranır. Kanı varsa kağıt peçeteye kurulanır. Un, tuz ve toz biber karıştırılır, yayvan bir tabağa aktarılır. Üzerine ciğerler atılır, karıştırılır. Sonra eleğe konarak fazla unu silkilir. Bu arada yağ kızdırılır. Ciğerler atılır, sallayarak kızartılır. Kuru soğan piyaz şeklinde doğranır, az tuzla ovulur, ince kıyılmış maydanozla karıştırılır. Servis tabağına arnavut ciğeri konur. Çevresine hazırlanan soğan yerleştirilir.