



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

1 adet koyun karaciğeri
1/2 bardak un
1 çorba kaşığı kırmızı biber
Tuz
Kızartmak için:
1 bardak zeytinyağı
1/2 çorba kaşığı kırmızı biber
Yanında:
3 baş soğan
1 demet maydanoz

İnce zarları özenli bir şekilde soyulmuş ve sinirli yerleri çıkarılmış 1 adet koyun ciğerini fındık büyüklüğünde küçük parçalara kesin. Sonra bol suda bir defa yıkayın. Sonra da kalın delikli süzgece koyarak sularının iyice süzülmesini sağlayın. Sonra bu ciğerlere 1 çorba kaşığı kırmızı biber katarak iyice karıştırın. Bu ciğerlerden birer avuç alarak unlayın. Unlanmış ve iyice silkelenmiş olan ciğerleri küçük bir tavada kızdırılmış zeytinyağına atın. Delikli kepçe ile bir karıştırdıktan sonra 1 dakika içinde çıkarmak suretiyle, bütün ciğerleri böyle azar azar pişirin. Sonra pişirerek tabağa almış olduğunuz ciğerleri tuzladıktan sonra tavadaki yağın dörtte birini başka bir kaba alıp iyice kızdırın. Sonra da ateşten alarak içine yarım çorba kaşığı kırmızı biber atıp karıştırın. Tuzlanmış ciğerlerin üzerine gezdirin ve yanında yarım ay şeklinde ince doğranmış, tuz ile oğulmuş , yıkanmış ve içine yarım demet maydanoz katılmış 3 baş soğan piyazı olduğu halde servis yapın.

Not: Arnavut ciğeri ile servis yapacağınız piyazın içine ince ince kıyılmış tereotu, ve taze soğan ile taze sarımsak da katabilirsiniz. Piyazı ayrı bir tabağın içinde servis yaptığınız takdirde, isteyen ciğeri piyazsız da yiyebilecektir.