



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

500 gr. kuzu ciğeri
2 iri soğan (piyaz doğranmış)
1 bağ maydanoz (kıyılmış)
1 ay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
120 gr. (1 su bardağı) un

Ciğeri, zarlari çıkarıldıktan sonra, ceviz büyüklüğünde doğrayınız. Kırmızıbiberin yarısını ciğeriin üstüne serpip bol unda unlayınız. Fazla unu silkeleyiniz. Bir tavada yağı iyice kızdırınız. Ciğeri 1-2 dk. bu çok kızgın yağda pişirip hemen bir servis tabağına alınız. Üstüne tuzunu serpiniz. Kızgın yağdan 2 çorba kaşığı alarak ayrı bir sahanda harlı ateşe koyunuz; kalan kırmızıbiberi de katarak bir-iki kere karıştırıp, ocaktan alınız. Yağı ciğeriin üstüne dökünüz. Küçük doğranmış soğan ve maydanozla süsleyerek servis yapınız.