



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

1 koyun karaciğeri
1,5 tatlı kaşığı tuz
4 adet iri soğan
1 bağ kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı kırmızı biber
500 gr. bitkisel yağ
un

Zarını temizlediğiniz ciğeri, her kenarı 1,5 santim uzunluğunda yani tavla zarının bir buçuk büyüklüğünde doğrayın. Soğanı, piyaz soğanı gibi doğrayıp 1 tatlı kaşığı tuzla iyice ovun, yıkadıktan sonra maydanozla karıştırıp bir kenara alın. Ciğerleri hafif unlayın, kalbura alarak iyice silkeleyerek unun fazlasını alın. Yağı dumanı tütüncüye kadar ısıttıktan sonra ciğerin yarısını atın, kızartın ateşten alın, sonra diğer yarısını da aynı şekilde kızartın. Üzerine tuz ve biberi serpip maydanozla soğanla servis edin.

[ML® Arnavut Köftesi için tıklayın](#)