



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

CİĞER ARNAVUT

1 adet koyun veya 350 gram dana ciğeri
1 su bardağı süt
1 iri soğan
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı sumak
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
Un
Kızartma için sıvı yağ

Karaciğerin zarını ve sinirlerini ayıklatın. 2 cm büyüklüğünde küp şeklinde doğratın. Yıkayıp kevgirde kanının süzülmesi için bir süre bırakın. Yayvan bir kaba alın. Üzerlerine süt dökerek daha gevrek olmaları için 1-2 saat bekletin. Soğanın kabuğunu soyun ve uzunlamasına ortadan bölün. İnce olarak yarım ay şeklinde doğrayın. Bir kapta tuz ile ovun, sudan geçirin ve süzün. Maydanozu yıkayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın, sumak ile birlikte soğana ilave edin. Karıştırın, servis için kullanacağınız kapaklı bir kabın kenarına koyun. Ciğerleri çıkartın, süzün ve una bulayın. Derince bir tava veya kızartma tenceresinde sıvı yağı kızdırın. İki avucunuzla alacağınız unlanmış ciğerleri sallayarak fazla unlarının gitmesini sağlayın. Tavaya atın ve bir kevgir ile durmadan karıştırarak iki dakika süre ile kavurun. Yağını süzerek çıkartın, içine maydanoz- soğan piyazını koymuş olduğunuz kaba alın. Tuzunu serpin ve kapağını örtün. Kalan ciğerleri de aynı şekilde kızarttıktan sonra hepsinin üzerine kırmızı pul biberi serpin. Sıcak servis yapın. Bu yemeği kuş başı yerine yaprak kesilmiş ciğer ile de yapabilir, yanına soğan piyazı yerine üzerine dereotu koyabilirsiniz. Pişen ciğerleri kapaklı sahana, piyazın yanına hemen konmasının amacı soğan, maydanoz ve ciğer kokularının birbirlerine sinmesini sağlamaktır. Ciğerleri yağda ne kadar uzun süre tutarsanız o kadar sert olur. Arzu ederseniz ciğerlerin üzerine pul biber serpmek yerine masaya küçük kaplar için de kimyon, kekik, toz kırmızı biber koyabilirsiniz.

[ML® Arnavut Yahnisi için tıklayın](#)