HİNDİ ARNAVUT CİĞERİ

MALZEMELER
Pinar Hindi Ciger-Yürek
1 çorba kasigi tatli kirmizi toz biber
1/2 tatli kasigi kimyon
1/2 tatli kasigi kekik
1/2 tatli kasigi karabiber
1 tatli kasigi tuz
1/2 bag maydanoz
1 tatli kasigi sumak
1 adet domates
2 adet kuru soğan

YAPILIŞ TARİFİ
Hindi ciger-yürekleri kusbasi olarak dograyip kirmizi toz biber, kimyon, karabiber, kekik ve tuz ile harmanlayin. Bir tavada yeterli miktarda yagi kizdirip cigeri yürekleri kizgin yagda pisirin. Pisen hindi Arnavut cigerlerini kagit havlu üzerine çikartip fazla yagini emmesini saglayin. Kurusoğanlari piyaz seklinde dograyip biraz tuz ve sumak ile ovusturup kiyilmis maydanozlari ilave edip harmanlayin. Domatesi ince yarim ay seklinde dogradiktan sonra tabagin kenarlarina dizip orta kismina soğanlari ve en üstüne de hindi Arnavut cigerlerini dizip servise sunabilirsiniz. Arzu ederseniz cigerlerin üzerine kirmizi biberli tereyağı döküp limon dilimleriyle de servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:3525 • adı:Hindi Arnavut Ciğeri • gönderen:OSMANLI • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:05