



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY ARNAVUT CİĞERİ

500 gr. kuzu ciğeri  
2 iri soğan (piyaz doğranmış)  
1 bağ maydanoz (kıyılmış)  
1 çay kaşığı tuz  
2 tatlı kaşığı kırmızı biber  
120 gr. (1 su bardağı) un

Ciğerleri, zarları çıkarıldıktan sonra, ceviz büyüklüğünde doğrayınız. (Hazır doğranmış şekilde de marketlerde satılmaktadır)

Kırmızı biberin yarısını ciğerlerin üstüne serpip bol unda unlayınız.

Fazla unu silkeleyiniz.

Bir tavada yağı iyice kızdırınız. Ciğerleri 1-2 dakika 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 kırmızı biberi de katarak bir-iki kere karıştırıp, ocaktan alınız. Yağı ciğerlerin üstüne dökünüz. Küçük doğranmış soğan ve maydanozla süsleyerek servis yapınız.

