



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliğı
Hacı Ali Özturan

1 keçi ciğeri
1 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kırmızıbiber
1 bağı maydanoz
1 tabak un
Tuz

Ciger kusbası doğranır. Çesme suyunda dinlendirildikten sonra bol suda durulanarak suyu süzölür. Sonra unlanır.

Tavada kızdırılan zeytinyağına kırmızı biber eklendikten sonra unları silkelenen cigerler konur ve sürekli karıştırılarak 1 dakika kadar kızartılır.

Pisen cigerler tabaklara alınır. Tuz atılır. Üzerlerine maydanoz doğrandıktan sonra servis yapılır.