ARNAVUT CİĞERİ (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliği
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

500 gr. ciğer
1 su bardağı ayçiçek yağı
2 çay kaşığı toz kırmızıbiber
2 adet patates
2 su bardağı ayçiçek yağı (patatesleri kızartmak için)
1 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 adet kuru soğan
Yarın demet maydanoz
Tuz

Kuzu ciğerinin üzerinde bulunan zar alınarak kuşbaşı büyüklüğünde kesilir. Tuz ile karıştırılarak kanının süzülmesi için kevgir üzerinde bekletilir. Kanı süzülen ciğerler un ve karbonat karışımına bulanarak kızgın yağ içerisinde pişirilir. Pişirilen ciğerlerin üzerine toz kırmızıbiber dükülerek kızartılan küp şeklindeki patatesler ilave edilir. Piyazlık bir şekilde doğranan soğan ile birlikte servis edilir.

Not: Ciğerleri tuz ile karıştırdıktan sonra bir gece buzdolabında bekletmek ciğerin daha lezzetli olmasını sağlayacaktır.

© lezzetler.com tarif no:141435 • adı:Arnavut Ciğeri (Meriç Edirne) • gönderen:Olinka • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:07