



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARNAVUT CİĞERİ

- 1 koyun karaciğeri
- 2 kahve fincanı un
- 1 bardak çiçek yağı veya bir küçük paket margarin yağı
- 3 çay kaşığı kırmızı biber
- 5 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz

Karaciğerin zarı itina ile soyulur, kalın damar ve özürleri çıkarılıp keskin bir bıçakla kuşbaşı doğranır ve bol su ile yıkandıktan sonra kalın bir kaba kâğıt üzerine yayılarak suyunu çekmeye bırakılır. Ciğerler iyice kuruduktan sonra kırmızı bibere bulamr. Diğer tarafta yağ dumanı tütercesine tavada kızdırılır ve kırmızı bibere bulanmış olan ciğerler una bulanıp hafifçe silkelendikten sonra bu kızgın yağa atılıp böylece bir iki dakika kadar çevrilir ve bu işlem parti parti bütün ciğerler bitene kadar devam eder. Bir tarafta tuzla ovulup suya atılmış ve gayet ince kıyılmış soğan ve gene ince kıyılmış maydanoz karışımı tabakta kızgın olarak dumanları tüten ciğerlerin üstünü kapatacak şekilde serpilir ve hepsinin üstüne de arzuya göre tuz ilâve edilip bir tabak ile kapatılarak sofraya getirilene kadar öylece dinlendirilir. Servisten evvel arzu edilirse üzerine tavadaki kızgın yağdan biraz gezdirilir.

[ML® Kağıtta Ciğer için tıklayın](#)