



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

Güler Özkahya

700 gr kuzu ciğeri (zarı temizlenmiş iri küp doğranmış)

1 çay bardağı un

1,5 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz veya pul biber

Kızartma için:

2 çorba kaşığı un (ikinci kez kızartma için)

1,5 su bardağı sıvı yağ (1 su bardağı ayçiçeği, ½ su bardağı zeytinyağı)

Servis için:

Kuru Soğan (Halka doğranmış, piyazlık, sumaklı)

Kimyon

Maydanoz (Arzuya göre)

Zarı temizlenmiş ve küp doğranmış ciğerinizi tel süzgecinize alın kanlanmış ise süzün. Taze ciğer için lütfen bildiğiniz kasaptan yardım alın. Kızartma yağınızı derin çelik tencereniz alıp kızmasını beklerken derin bir kaptan un, tuz, kırmızı biberi karıştırın. Ciğerleri bu karışıma alıp harmanlayın. Kızgın yağa elinizle hafif ununu kaptan bırakarak attığınız ciğerleri 10-15 dk kızartın. Yağdan ciğerlerinizi süzerek alın. İkinci kızartma için yağın kızmasını beklerken derin kabınızda azar azar 2 kaşık ununuzu ciğerlerin üzerine serpiştirin. Ciğerlerinizi tekrar yağa atarak karıştırarak kızartın (1dk kadar). Yağdan aldığınız ciğerleri kapaklı bir kaba alın, kızarttığınız yağdan 5-6 çorba kaşığı gezdirin. Beze sararak dinlendirin (15 dk kadar). Sumaklı soğan piyazı eşliğinde üzerine kimyon, arzuya göre maydanoz ekleyerek servis yapın. Not: Yumuşak ve lezzetli Arnavut ciğeri için 2-3 püf nokta var: Ciğerinizi asla yıkamayın, zira sertleşir. Küçük doğranması kızartma esnasında sertleşmesine başka bir etken. 2 kez kısa süreli kızartma yöntemi kurumasını önler ancak yağın ısısını da yakmadan doğru ayarlamak önemli. Üzerini kapatarak dinlendirdiğiniz Arnavut ciğeriniz yumuşacık olacaktır.

