



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

<https://www.sabah.com.tr>

700 gram küp küp doğranmış kuzu ciğeri tel süzgece alın.

Kızartma yağın derin bir tencerede kızdırın. Bu esnada farklı bir kaptaki un, biber ve tuzu karıştırın. Ciğerleri bu karışımla harmanlayın.

Ciğerleri kızgın yağda kızartın.

Ciğerlerin yağın alıp süzdürün.

Süzdüğünüz ciğerleri, soğumaları için kapaklı bir kabın içine koyun ve kabın kapağını kapatın.

Kuru soğanı halka şeklinde doğrayıp sumakla harmanlayın.

Ciğerlerinizi soğanla birlikte servis edebilirsiniz.

