



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

500 gram ciğer
1 su bardağı un
Tuz
Karabiber
Çeşitli baharatlar
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı

Ciğerin zarını soyduktan sonra kuşbaşı doğrayın. Unu ve isteğe bağlı baharatları bir kaba boşaltın. Ciğerleri una iyice bulayın. Sıcak ayçiçeği yağının içine ciğerleri bırakıp kızartmaya başlayın. Kızaran ciğerleri, altına havlu kağıt serdiğiniz bir tabağa alın. Böylece havlu kağıt fazla yağı emer. Arnavut ciğerine en çok yakışan soğan salatasıyla karıştırıp afiyetle yiyebilirsiniz.
