



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

600 gram ciğer
1 çay bardağı un(bulamak için)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı sıvı yağ
1,5 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı toz kişniş
Sumaklı soğan için:
1 adet kırmızı soğan (piyazlık doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı sumak
1/2 demet doğranmış maydanoz

Üzerinde bulunan zarı ayıkladığınız kuzu ciğerini, kuşbaşı büyüklüğünde kesin. Derin bir süzgece aldığınız doğranmış kuzu ciğerlerini kanının süzülmesi için bekletin. Kanını süzdürdüğünüz ciğerleri karbonat ve tuz eklediğiniz una bulayın. Ciğerlerin üzerindeki fazla unu almak için tekrar süzgeçten geçirin. Ciğerleri tavadaki ısınmış yağın içerisine koyun. Ciğerler pişmeye başladığında kırmızı toz biber ve toz kişniş ekleyin. Pişen ciğerlerin fazla yağını süzdürerek bir tabağa aktarın. Piyazlık doğradığınız kırmızı soğanları, 1 çay kaşığı tuz ile oarak öldürün. Üzerine sumak ve doğranmış maydanozu da ekledikten sonra güzelce karıştırın.Sıcak servis edin.

