ARNAVUT CİĞERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Aile ve Tüketici Hizmetleri
Ankara 2011

1 adet kuzu veya koyun karaciğeri
1/2 su bardağı un
1 su bardağı ayçiçeği yağı
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz

Ciğerin zarı soyulur ve yıkanır.
Ciğer kuşbaşı büyüklüğünde doğranır.
Suyunun tamamen süzülmesi için süzgece konulup birkaç dakika bekletilir.
Kâğıt havlu ile kurulanır.
Ciğerlerin üzerine toz kırmızıbiber ilave edilip karıştırılır.
Uygun bir tavaya sıvı yağ konulup kızdırılır.
Ciğerler una bulanarak fazla unları silkelenerek kızdırılmış yağa atılır.
Her tarafı kızarıncaya kadar pişirilip servis tabağına çıkarılır.
İsteğe göre patates püresi ile veya soğan salatası ile servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:152563 • adı:Arnavut Ciğeri • gönderen:dikmen • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:26