



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ARNAVUT CİĞERİ

Yarım kilo dana ciğeri  
1 çay bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı toz veya pul biber

Zarı temizlenmiş ciğeri kasapta iri küpler halinde doğratmalısınız. Doğranmış ciğeri unlamak için bir kaba boşaltın. Un, tuz ve karbonatı karıştırın ve ciğeri üzerine serpin. Karbonat ciğer yapımının püf noktalarındandır ve lezzetini arttırır. Ciğer dolu tabağı sallayarak unlu karışımı ciğeri tamamına yayın. Ardından tavayı ocağa alın Ayçiçek yağı kızarınca ciğerlerinizi elekten geçirerek fazla undan temizleyin ve yağa atın. Kapağını kapatarak orta ateşte pişirin. Arada kapağı kaldırıp ciğeri karıştırın. Rengi dönen ciğerler pişmiş demektir. Bir tanesinin tadına bakarak da pişme testinden geçirebilirsiniz. Kırmızı pul biber serpip süzgeçten geçirin ki fazla yağ tavada kalsın. Tabağa aldığınız ciğeri sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz.