ARNAVUT CİĞERİ

2 baş soğan
1 koyun karaciğeri
1/2 su baradağı un
1/2 demet maydanoz
1.5 çorba kaşığı kırmızı biber
1 bardak zeytinyağı (ya da mısırözü yağ)
Tuz

Karaciğerin ince zarını soyun, sinirli kısımlarını çıkarın. Daha sonra karaciğeri bir tahta üzerine koyup, fındık iriliğinde parçalar doğrayın. Bu parçaları büyük bir kabın içine koyun ve üzerine bir kaşık kırmızı biber serpip iyice karıştırın. 30 dakika kadar dinlendirip, ciğer parçalarını önce bol una bulayın ardından üzerindeki fazla unun dökülmesi için silkeleyin ve içinde bir bardak zeytinyağı kızdırdığınız tavanın içine birer avuç birer avuç atın. Karıştırarak yaklaşık bir dakika pişirdikten sonra delikli kepçe yardımıyla yağını süzüp, servis tabağına alın. Ciğerin pişiridikten sonra üzerine biraz tuz serpin. Tavadaki yağın dörtte birini alın, üzerine yarım çorba kaşığı kırmızıbiber koyun. Ateşte iyice karıştırdıktan sonra, biberli yağı ciğerin üzerine gezdirip, dökün. Bu arada, ince ince doğrayıp, tuzla ovduğunuz soğanın suyunu süzün. Sonra, temizleyip ince kıydığınız maydanoz ve soğanı karıştırarak piyaz yapın ve bu piyazı servis tabağının kenarına koyup, ciğerle birlikte servis yapın.

ML® Pirinçli Ciğer için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1679 • adı:Arnavut Ciğeri • gönderen:melancoly • indirme tarihi:11.05.2024 - 02:23