



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARNAVUT CİĞERİ

800 gram kuzu ciğeri (zarı temizlenmiş, iri küp doğranmış)

1 su bardağı un

Tuz

Toz veya pul biber

Kızartma için;

3 su bardağı sıvı yağ

Servis için;

Kuru Soğan

Kimyon

Maydanoz

Sumak

Zarı temizlenmiş süzgece alın süzün. Kızartma yağınızı, tencereniz alıp kızdırın. Derin bir kaptan un, tuz, kırmızıbiberi karıştırın. Ciğerleri bu karışıma alıp harmanlayın.

Yağınızın kızgın olmasına dikkat edin unları sıkkeleyip kızgın yağda kızartın ciğerlerinizi süzerek alın. Ciğer bitene kadar aynı işlemi yapın.

Sumaklı soğan, üzerine kimyon, maydanoz ile servis edin servis yapın.

