ARNAVUT CİĞERİ

ADESE RESTAURANT Etlik/Ankara

600 gr kuzu karaciğer
Kızartmak için 1 su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı un
2 adet kuru soğan
1/2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı sumak
Bir miktar kimyon
Bir miktar tuz

Kuzu karaciğeri iyice yıkanıp zarlı kısımları bıçakla temizlenip ayıklanır. Kare şeklinde küçük küçük doğranır. Derin bir tavaya 1 su bardağı ay çiçek yağı konur. Un bir tepsiye dökülür. Doğranan ciğerler iyice una bulanıp kızdırılmış yağa atılır ve kızartılır. Kırmızı toz biber, kimyon ve tuz bir kapta karıştırılır. Bu baharatlar kızaran ciğerlerin üzerine serpilir. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılabilen Arnavut ciğeri, sıcak olarak servis yapılacağı zaman lezzetini artırmak için üzerine pul biber sosu dökülebilir. Bir tavada tereyağı eritilerek pul biber kızdırılarak pul biber sosu hazırlanır ve bu sos kızaran ciğerlerin üzerlerine dökülür. İnce doğranmış kuru soğanlar, ince kıyılmış maydanoz ve sumakla ovalanarak salata yapılır. Ciğerler sumaklı soğan salatası ve dilimlenmiş domatesle beraber servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:22877 • adı:Arnavut Ciğeri • gönderen:Havva Aytekin • indirme tarihi:05.05.2024 - 07:10