



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

1 koyun ciğei
3 baş soğan
1 çay fincanı un
1,5 bardak kızartma yağı
2 demet maydanoz
tuz

Ciğeri yıkayıp suyunu süzdükten sonra zarlarını soyun. Küçük kuşbaşı doğrayın ve una bulayın; ardından da silkeleyerek fazla unu atın.

Una buladığınız ciğerleri derin bir kaptaki kızdırdığınız yağın içine birer avuç ölçüsünde atın. 2-3 dakika kadar kızartın.

Soğanı, halka halka incecik doğrayın ve tuzla oarak yıkayın, ince kıyılmış maydanozla karıştırarak ciğer yanında servis yapın.
