



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

1 adet koyun karaciğeri
1 demet maydanoz
1 demet taze soğan
1,5 su bardağı zeytinyağı
3 kaşık un
Yeterince tuz
Kırmızıbiber

Ciğerlerin üzerindeki zarı temizleyip öyle satın alınız. Ciğeri parmak genişliğinde bantlara kestirip, küçük küçük kuşbaşı doğratınız. Fındık büyüklüğünde kuşbaşı parçalar haline getirdiğiniz ciğeri. Pişirmeden yarım saat önce iyice una bulayıp, bir kenarda bekletiniz. Bu noktaya çok dikkat edin, iyi bir ar-navutciğeri kızartmanın püf noktası bekletmektedir. Tavada bolca yağı kızdırınız. Kızgın yağa unlanmış ciğerlerden bir kısım atınız. Sakın hemen karıştırmayınız. Sertleşinceye kadar dokunmayınız. Burası da ikinci püf noktasıdır. Sertleştiğini anlayınca delikli kepçeyle çevirip, kurutmadan tavadan çıkarınız. Bir tencereye koyup, tuzunu, biberini ekip, tencerenin kapağını kapatınız. Tencere sıcak olmalıdır. Bu da üçüncü püf noktasıdır. Önceden çok ince kıydığınız taze soğan ve maydanoz eşliğinde ılık ılık ikram ediniz.