



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

750 gr. kuzu ciğeri
1 bardak un
1 demet maydanoz
3 adet kuru soğan
kızartma için yağ
1 çay kaşığı karbonat
1 çorba kaşığı sumak
Tuz
Pul biber

Kasaptan alınırken ciğerlerin zarları temizletilip kuşbaşı olarak hazırlatılır. Hazırlanan ciğerler iyice yıkanıp sularının süzülmesi için bir kevgire bırakılır, ayrı bir tepsiye un, tuz ve 1 çay kaşığı karbonat karıştırılarak ciğerler bu karışımın içine atılır. Yağ iyice kızdırılıp ciğerler bu kızgın yağa atılıp kapağı kapatılır. Arada bir karıştırılıp iyice pişmeleri sağlanır. Kevgirle yağdan alınıp servis tabağına boşaltılır. Tavada kalan yağın bir kısmı ciğerlerin üzerine gezdirilir. Soğanlar halka doğranır. Kiyılmış maydanoz ve sumakla karıştırılıp ciğerlere garnitür yapılır.