



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

1 adet koyun karaciğeri
80 gram un
1 çorba kaşığı kırmızı biber
200 gram çiçek yağı (1 bardak)
500 gram soğan (4 büyük)
1/2 demet maydanoz
Tuz

1 Üstünün ince zarları özenle soyulmuş, sinirli yerleri çıkarılmış 1 adet koyun ciğerini ceviz büyüklüğünde küçük parçalara kestikten sonra, bol suda bir kez yıkamalı ve kalın delikli bir süzgece koyarak, sularını iyice süzülmesini sağlamalıdır.

2 Sonra, küçük kesilmiş ve yıkanmış ciğerlere; bir çorba kaşığı da kırmızı biber ilâve ederek, hepsini iyice bir kanştırmalı, sonra da ciğerlerden, ancak bir avuç kadar alarak, batırmak suretiyle una bula-malı (tınladıktan sonra ciğerleri elin içerisinde iyice sıkmak suretiyle ciğerlere fazla yapışmış unların sökülmesini sağlamalıdır), daha sonra kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek yağı olan kuşaneye atıp şöyle bir karıştırdıktan sonra, ancak birer dakika içinde çıkararak bir tabağa almalı ve diğer partiyi atmak suretiyle bütün ciğerleri böylece azar azar pişirmelidir. (Kuşaneye her ciğer atışta, içindeki yağın dumanı tütercesine kızdırılmış olması gereklidir.)

3 Ciğerlerin pişip de tabağa alınmaları sona erince; kuşanede ki yağı tekrar dumanı tütercesine kızdırdıktan sonra buna; tabağa almış olduğumuz pişmiş ciğerleri tekrar atmalı ve ciğerleri yağ içinde ancak bir taşım kaynattıktan sonra, kuşaneyi ateşten almalı ve tuzladıktan sonra üstüne bir kapak kapatarak iyice soğumaya bırakmalı; sonra tabağa alarak, üstlerine bir miktar yağdan gezdirmeli ve yanında piyazlık soğan olduğu halde servis yapmalıdır.