



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ARNAVUT CİĞERİ

750 gr. kuzu ciğeri
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Pul kırmızı biber
Sumak
5 orta boy kuru soğan
2 demet maydanoz
1.5 su bardağı

Ciğerin ince zarını çıkarıp, iri küpler halinde doğrayın. Bol suda yıkayarak süzülmesi için delikli süzgece koyun. Bir kenarda unu tuz ile karıştırıp eleyin. Ciğerleri bu karışıma iyice buladıktan sonra tekrar bir süzgece alın ve fazla unu silkeleyin. Ciğerleri çok kızgın ayçiçek yağının içine atın ve tavayı birkaç kez sallayın. Ciğerlerin sulanmasını önlemek için çok kuvvetli ateşte 1 -2 dakika karıştırarak pişirin. Delikli bir kepçe ile bir kaba çıkarın. Üstüne toz kırmızı biber, kekik, doğranmış maydanoz serpin. Çok ince piyaz şeklinde kesilmiş soğanı tuzla ovup sudan geçirin, suyunu sıkın. Sumak, toz kırmızı biber, doğranmış maydanoz ile karıştırıp, ciğerin yanında servis yapın.
