



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARNAVUT CİĞERİ

1 adet kuzu karaciğeri (dileyen dana karaciğeri de kullanabilir)
2 kahve fincanı kadar un
3 bardak ayçiçek yağı
3 çay kaşığı kırmızı biber
Kuru soğan
Maydanoz
Tuz

Karaciğerin zarı soyulur, damarları çıkarılıp keskin bir bıçakla yaklaşık 2 cm. kalınlığında kuşbaşı doğranır. Bol su ile yıkandıktan sonra kanlarının iyice süzülmesi için bir süzgeçte bekletilir. Kanları akıtılan ciğerler kalın bir kâğıt üzerine yayılarak suyunu çekmeye bırakılır. Ciğerler iyice kuruduktan sonra ise kırmızı biber eklenerek karıştırılır. Diğer tarafta yağ derince birjozartma tavasına alınarak iyice kızdırılır ve kırmızı bibere bulanmış ciğerler bu sefer una bulanıp kızgın yağa atılır. Una bulama sırasında ciğerlerde fazla un kalmaması için tavaya koymadan önce ciğerleri hafifçe silkeleyebilirsiniz. Kızgın yağda sürekli döndürülerek yaklaşık iki dakika kadar kızartılan ciğerler süzülerek servis tabağına alınır. Bu işlem tüm ciğerler bitene kadar devam eder. Ciğerlerinizi servis etmeden önce ince ince yarım halka şeklinde kestiğiniz soğan (piyazlık kesilmiş) ve maydanoz ile üstleri tamamen kapanacak şekilde süsleyebilir, isterseniz yanına patates kızartması da hazırlayabilirsiniz.