ARNAVUT CİĞERİ

2 Adet kuzu ciğeri veya 1 Adet koyun veya dana ciğeri
1 Çay kaşığı kırmızı biber
1 Çay kaşığı tuz
1 Su bardağı zeytinyağı
3-4 Kaşık un
1 Demet maydonoz
2 Orta boy kuru soğan

1 Ciğerlerin zarlarını temizleyip 1,5 cm. küp kuşbaşı doğrayınız.
2 Bol unun içine atarak bulayınız. Fazla unları eleyiniz.
3 Küçük bir kapta 1 bardak zeytinyağını kızdırınız. Ciğerleri içine atarak 5-6 dakika fazla karıştırmadan kevgirle karıştırıp bir kaba çıkartınız.
4 Ciğerlere tuz, kırmızı biber, yağın bir kısmını üzerine dökerek karıştırın ve ağzını kapatarak bekletiniz.
5 Servis tabağına alarak piyazla ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:43773 • adı:Arnavut Ciğeri • gönderen:Besime Örücü • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:12