



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARNAVUT CİĞERİ

1 adet kuzu ciğeri
Yarım su bardağı un
1,5 çorba kaşığı kırmızı biber
1 su bardağı zeytinyağı

Ciğerlerin zarını soyup, damarlı yerlerini çıkartın. Suyunun iyice çıkması için delikli süzgece çıkartın. Daha sonra 1 çorba kaşığı kırmızı biberi ilave edip iyice karıştırın. Ciğeri una bulayın, fazla unlarını silkeleyin, kızdırılmış zeytinyağına katın. Kavrulan ciğerleri bir tabağa çıkarın. Tavada artan yağda yarım çorba kaşığı kırmızı biberi hafifçe yakın. Tabaktaki ciğerlerin üzerine gezdirip, dilerseniz piyazlık kesilmiş soğan ve maydanoz karışımı ile servis yapın.

[ML@ Arnavut Ciğeri için tıklayın](#)