



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

1 Koyun Karaciğeri
½ Bardak Un
1 Bardak Sıvı Yağ
1.5 Çorba Kaşığı Kırmızı Biber
2 Soğan
1 Demet Maydanoz
Tuz

Ciğerin zarını soyun. Yarım parmak eninde dilimlere doğrayın. Yıkayıp, sularını süzün. Ciğerlerin suyu iyice süzülüp, kuruyunca una bulayın.

Kızgın sıvı yağa ikişer üçer atın. Bir dakika kadar pişirip tavadan alın.

Çıkarıp üzerine tuz serpin.

Tavadaki yağın üçte birine kırmızı biberi serpin. Kızdırıp, ciğerlerin üzerine gezdirin. Soğanları soyup, piyazlık doğrayın. Tuz, serpip, elinizle mıcıklayarak, tuzu soğana yedin. İçine ince kıyılmış maydanozu karıştırın. Ciğerin yanında servis yapın.

[ML® Ciğer Bifteği için tıklayın](#)