



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ARNAVUT CİĞERİ

### Malzemeler

500 gr. dana ciğeri

4 ActiFry kaşığı un

1/4 ActiFry kaşığı kırmızı toz biber

1 ActiFry kaşığı zeytinyağı

1 ActiFry kaşığı kıyılmış maydanoz

1/2 ActiFry kaşığı tuz

Un, toz biber ve tuzu bir kasede karıştırıp, ciğerleri bu karışıma bulayın. Fazla unu silkeleyin.

Pişirme haznesine zeytinyağını koyup ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra ciğerleri ilave edip 15 dakika pişirin.

Arnavut ciğerini servis tabaklarına alın, üzerine kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

Not: İsteğe bağlı olarak ince dilimlenmiş kırmızı soğan ile de servis yapabilirsiniz.

---