



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARNAVUT CİĞERİ

Bir koyun karaciğerini ceviz büyüklüğünde doğrayın, yıkayın. Sonra suyunu süzdürüp, ayrıca kâğıtla kurulayın. Bir kesekâğıdına yarım bardak un ve 1 tatlı kaşığı kırmızı biber koyun. Ciğerleri bu kâğıtta unlayıp bir tavada 5 dakika kavurun. Tabağa alınca üstüne tuz serpin. 3 soğanı ince ditip tuzla ovun, 1 demet maydanozla karıştırın. Ciğerin yanına koyup servis yapın.