



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

500 gr kuzu ciğeri
2 iri soğan (piyaz doğranmış)
1 bağ maydanoz (kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı kırmızı biber
120 gr (1 su bardağı) un
1 su bardağı zeytinyağı

Ciğerleri, zarları çıkarıldıktan sonra, ceviz büyüklüğünde doğrayınız.

Kırmızı biberin yarısını ciğerlerin üstüne serpip bol unda unlayınız. Fazla unu silkeleyiniz.

Bir tavada yağı iyice kızdırınız.

Ciğerleri 1-2 dakika kızgın yağda pişirip hemen servis tabağına alınız. Üstü tuzunu serpiniz. Kızgın yağda 2 çorba kaşığı alarak ayrı bir sahan da harlı ateşe koyunuz; kalan kırmızı biberi de katarak bir iki kere karıştırıp, ocaktan alınız. Yağı ciğerlerin üstüne dökünüz.

Piyaz doğranmış soğan ve maydanozla süsleyerek servis ediniz.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020