



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

1 adet koyun ciğeri
Yarım su bardağı un
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
1 su bardağı sıvıyağ
4 adet büyük soğan
3 adet patates
Yarım demet maydanoz
Yarım çorba kaşığı pul biber
Tuz

Üstünün zarları soyulmuş ve büyük zar şeklinde doğranmış ciğerlere tuz ve kırmızıbiber koyarak karıştırın. Bir tavaya 1 bardak sıvıyağ koyun ve kızdırın. Yağ kızınca ciğerleri unlayarak azar azar atın. 1 dakika kadar pişince çıkarın ve bir kaba koyun. Ciğerlerin tamamını pişirdikten sonra patatesleri de zar şeklinde kesip, aynı şekilde kızartın ve ciğerlerle karıştırın. Soğanları yarım ay biçiminde doğrayın. Bir kaptan tuzladıktan sonra yıkayıp suyunu süzün ve kıyılmış yarım demet maydanoz ve yarım kaşık pul biber ile karıştırarak ciğer tabağının kenarına garnitür olarak koyun ve servis yapın.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 25.05.2019