



ARNAVUT CİĞERİ

Ümit Usta

1 kg dana veya koyun ciğeri
1 su bardağı un
Tuz
Pul kırmızıbiber
Kekik
isteğe göre 3 adet patates
sıvıyağ

Kuşbaşı kestiğimiz ciğerleri yıkamadan una bulayıp, eleyerek fazla unu dökelim. Önceden ısıtılmış bol sıvıyağa atıp, çok fazla olmamak şartı ile kızartalım, (kızartırken tavadan alacağımız bir ciğer parçasını ikiye keselim, eğer içi kırmızı ise biraz daha pişirelim) Kızartma işi bitince tavadan alacağımız bir miktar sıvıyağı ciğerlerin üzerine dökelim. Arzu ettiğiniz kadar baharatı ilave edip iyice harmanlayalım.

Not: Ciğerin biraz daha lezzetli ve bereketli olmasını istiyorsanız, ciğer büyüklüğünde kesip, kızarttığımız patatesler ile karıştıralım.



Fotoğraf "telsiz" tarafından gönderildi. 16.09.2020