



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 kırmızı biber
1 su bardağı çiçek yağı
4 iri soğan
3 adet patates
yarım demet maydanoz
yarım çorba kaşığı kırmızı pul biber
tuz

Zarları soyulmuş ve küp küp doğranmış ciğere tuz ve kırmızı biber koyarak karıştırın. Bir tavaya 1 bardak çiçek yağı koyun ve kızdırın. Yağ kızınca ciğeri unlayarak azar azar atın. 1 dakika kadar daha pişince çıkarın ve bir kaba koyun. Ciğerin tamamı böyle pişirildikten sonra patatesleri de küp şeklinde kesip, aynı şekilde kızartın ve ciğerlere katın. Soğanları yarım ay biçiminde doğrayın. Bir kaptaki tuzladıktan sonra yıkayıp suyunu süzün ve kıyılmış yarım demet maydanoz ve yarım çorba kaşığı kırmızı pul biber ile karıştırarak ciğer tabağının kenarına garnitür olarak servis yapın.



Fotoğraf "baron" tarafından gönderildi. 20.08.2019