



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

Yarım kilogram koyun ciğeri
Yarım su bardağı un
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Tuz
1 yemek kaşığı karbonat
Sıvıyağ

Karaciğerin zarı soyulur, yıkanır ve doğranır. Suyu süzölen ciğer, kırmızıbiber ve karbonat ile iyice karıştırılıp 2,5 saat dinlenmeye bırakılır. Daha sonra tuz serpilip una bulanır. Derin bir tencereye sıvıyağ koyulup kızdırılır. Ciğerler kızgın yağda hafifçe kızartılır.

[ML® Ciğer Pane için tıklayın](#)