



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

Necip Usta

2 adet kuzu ciğeri (veya 1 adet koyun ciğeri)
2,5 su bardağı rafine yağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tuz (soğan için)
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 bağ kıyılmış maydanoz
4 adet iri soğan

- 1) Ciğerlerin zarlarını temizleyerek 1,5 santim çapında zar gibi doğrayınız.
- 2) Soğanları piyaz doğrayıp 1 tatlı kaşığı tuzla iyice ovup yıkayınız. Sıkarak bir tabağa çıkarınız. Maydanozla karıştırıp muhafaza ediniz.
- 3) Ciğerleri bol unda fazla karıştırmadan unlayınız; ve bir kalburun üzerine çıkarıp sallamadan kalburu 2-3 defa hafifçe yere vurup, fazla unun akmasını sağlayınız. Kalbur yoksa elinizle dikkatlice bir kaba çıkarmanız yeterlidir.
- 4) Yağı kızgın ateşte dumanı çıkıncaya kadar kızdırınız. Ciğerlerin yarısını 1-2 dakika kızartıp bir kevgirle bir tencereye çıkarınız.
- 5) Kalan ciğeri de aynen kızartıp kevgirle alınız.
- 6) Bütün ciğerlerin üzerini kapatıp, iyice soğutunuz.
- 7) Sonra, 1 kepçe yağ alıp üzerlerine gezdiriniz.
- 8) Soğanı yanında olarak servis yapınız.

Not: Ciğerin zarının soyulması gereklidir. Eğer soyamazsanız, üzerini kapatıncaya kadar buzlu suda 4 dakika bekletiniz. Kolaylıkla soyulur. Doğradıktan sonra iyice kurulayınız.