



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

200 Gr Sana Mutlu Aile
2 Çay Bardağı un
1 Çay Kaşığı tuz, karabiber
500 gr Kuzu Cigeri

500 gr kuzu ciğerini zarlarını soyduktan sonra küp küp doğrayın. Doğradığınız ciğerleri derin bir kapta üzerine tuz ve karabiber serpererek iyice karışana kadar elle yoğurun. 2 çay bardağı unu ciğerlerin üzerine dökün ve iyice karıştırın. Bir tavaya margarini koyun ve iyice kızmasını bekleyin. Kızan yağa ciğerleri atın ve kızartın. Kızaran ciğerlerin yağını iyice süzün ve servis yapın.