



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

500 gr kuzu ciğeri
1 çorba kaşığı un
2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz Patates püresi için:
1 kg patates
15 gr tereyağı
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı rendelenmiş taze kaşarpeyniri
Garnitür için:
2 kırmızı soğan
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı sumak
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Tuz

Patates püresi için, patateslerin kabuklarını soyup dilimleyin. Tencereye alıp 1 litre su ekleyip haşlayın. Suyunu süzün. Tereyağı, süt ve kaşarpeyniri ekleyip püre halinde ezin.

Garnitür için, soğanların kabuklarını soyup piyaz şeklinde doğrayın. Maydanozu yıkayıp kıyın. Soğan, maydanoz, sumak, toz kırmızı biber ve tuzu bir kaptan harmanlayın.

Bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Ciğerleri unlayıp eledikten sonra yağda 1-2 dakika kızartın ve yağın süzün. Servis tabağına önce patates püresini sonra da ciğeri yayın. Soğanlı garnitür ile sıcak olarak servis yapın.

[ML@ Mantarlı Ciğer Yahnisi için tıklayın](#)



Fotoğraf "oktay sel" tarafından gönderildi. 01.12.2020