



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 g kuzu ciğeri
1 çorba kaşığı un
2 çay bardağı zeytinyağı

Tuz

Patates püresi için:

1 kg patates

15 g tereyağı

1 su bardağı süt

2 çorba kaşığı rendelenmiş taze kaşarpeyniri

Garnitür için:

2 adet kırmızı soğan

1 demet maydanoz

1 çorba kaşığı sumak

1 çay kaşığı kırmızı tozbiber

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 kırmızıbiber ve tuzu bir kapta 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.



Fotoğraf "tarifsiz tarifler" tarafından gönderildi. 25.08.2018

