



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERLİ PATATES OTURTMA

350 gr. minik kuşbaşı doğranmış dana ciğeri

1 tepelermeyemek kaşığı un

3 yemek kaşığı margarin

1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Tuz

Süslemek için:

3-4 adet patates

1 adet kuru soğan

5-6 dal ince doğranmış maydanoz

Tuz

Sumak

Patatesi soyup küp olarak doğrayıp tuzlayın. Kızgın yağda kızartın.

Un, kırmızı toz biber ve tuzu karıştırın. Derin bir kaba aldığınız ciğeri üstüne unlu karışımı döküp unla ciğeri harmanlayın. Kızgın sana yağında ciğeri kızartın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayıp, maydanoz ve sumakla harmanlayın.

Servis tabağına önce kızarmış patatesi alın ve üstüne önce arnavut ciğeri sonra da soğanlı maydanozu yerleştirip servis yapın.

