



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARNAVUTCİĞERİ KEBABI

MALZEMESİ:

1 adet süt danası karaciğeri
1 su bardağı sıvı yağ
1 orba kaşığı kırmızı biber
1 fincan un
1 baş orta boy soğan
1 demet maydanoz.
Yeterince tuz ve sarımsak

YAPILIŞI:

Karaciğer temizlenip yıkandıktan sonra fındık büyüklüğünde doğranır. Bir kaptan un ve kırmızı biberi iyice karıştırınız. Urfa yöresinden kırmızı pul biberi tavsiye ederiz. Ciğerleri, hazırladığınız bu kırmızı biberli una, iyice bulayınız. Bir tencerede iyice kızdırdığınız sıvı yağa atınız. Tahta kaşıkla karıştırarak, üç dakika kızartınız. Kızaran ciğerleri delikli kepçeyle, yağını süzerek alınız. Kapaklı bir kaptan kızaran ciğerleri biriktiriniz. Soğanı ince, piyazlık şekilde, doğrayınız. Varsa sumak ve ince kıyılmış maydanozla karıştırınız. Ciğerlerin yanına maydanozlu soğanı koyarak servis yapınız. Zevkinize göre tuz ve kırmızı biber ilave edebilirsiniz.