



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

<https://www.sozcu.com.tr>

500 gram dana ciğer
1 su bardağı un
2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1 yemek kaşığı kekik
1 yemek kaşığı pul kırmızı biber
Tuz-karabiber
Kırmızı soğan

Dana ciğeri istediğiniz boyutta küp küp doğruyoruz. Un-toz kırmızı karışımını tel bir süzgeçe alıp üzerine ciğerleri ekleyelim. Eleyerek tüm ciğerlerin karışıma bulandığından emin olduktan sonra derin ve kızgın sıvı yağda kızartalım. Yaklaşık 3 dakika kadar kızartmamız yeterli olacaktır. Üzerine taze kekik ve pul biber ve isteğe bağlı patates kızartması ile servis edebilirsiniz.

Not: Ciğerleri iyice yıkadıktan un ile bulama işini hızlı yapmamız lazım ki un hamura dönüşmesin!

