



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DANA ARNAVUT CİĞERİ

1 kilo dana ciğeri
1 su bardağı çiçek yağı
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 demet taze soğan
2 kuru soğan
1 demet maydanoz
Tuz
Pul biber
Sumak
Kekik

Ciğerin zarı ve sinirleri ayıklanır ve yıkanır. Küçük kuşbaşı doğranır. 1 bardak soğuk süt dökülüp 10 dakika bekletilip süzülür. Kağıt havlu ile kurulanır. Una bulanır. Tel süzgeçte fazla unu elenir. Tavaya çiçek yağı ve tereyağı konup kızdırılır. Kızdırılmış yağa ciğerler atılır. Tahta kaşıkla karıştırılır. Kızartılan ciğerler delikli kepece ile yağdan alınır. Bir kaba konur. Üzerine kapak konur. 5 dakika sonra kapak açılır. Piyaz biçimi, doğranmış soğan ince kıyılmış maydanoz sumak ve kırmızı biber karıştırılır. Ciğerle beraber servis yapılır. Ciğerlere kekik serpilir.