



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT CİĞERİ

1 kg dana ciğeri
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
5 adet patates
1 adet soğan
8 dal maydonoz
1 çay kaşığı sumak
1 su bardağı sıvıyağ

Ciğeri küp şeklinde doğrayın. Bir kasede un ve tuzu harmanlayın. Ciğerleri un karışımına bulayıp kızgın yağda ağzı kapalı olarak 3-4 dakika kızartın. Patatesi soyun ve küp şeklinde doğrayın. Kızgın yağda kızartın. Soğanı piyazlık doğrayıp sumak ile karıştırın. Servis tabağına ciğeri yerleştirin. Etrafına kızarmış patatesleri, üzerine soğan ve maydanozu yerleştirip servis yapın.