



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ARNAVUT CİĞERİ

- 1 adet koyun ciğeri
- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tatlı toz biber
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Ciğer yarım santim kalınlığında dilimlenir. Un, tuz ve pul biber karıştırılır. Ciğerler bu karışıma batırılır ve silkelenir. Pişecek tepsiye yağ konur. Ciğerler dizilir, sonra ters çevrilir. Çok kızgın 200 derece fırına verilir. 20 dakika kadar pişirilir.

