



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ ARNAVUT CİĞERİ

MALZEMELER

Pınar Hindi Ciger-Yürek

1 çorba kasığı tatlı kırmızı toz biber

1/2 tatlı kasığı kimyon

1/2 tatlı kasığı kekik

1/2 tatlı kasığı karabiber

1 tatlı kasığı tuz

1/2 bağ maydanoz

1 tatlı kasığı sumak

1 adet domates

2 adet kuru soğan

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi ciger-yürekleri kusbasi olarak doğrayıp kırmızı toz biber, kimyon, karabiber, kekik ve tuz ile harmanlayın. Bir tavada yeterli miktarda yağı kızdırıp cigeri yürekleri kızgın yağda pisirin. Pisen hindi Arnavut cigerlerini kâğıt havlu üzerine çıkartıp fazla yağın emmesini sağlayın. Kurusoğanları piyaz şeklinde doğrayıp biraz tuz ve sumak ile ovuşturup kıyılmış maydanozları ilave edip harmanlayın. Domatesi ince yarım ay şeklinde doğradıktan sonra tabağın kenarlarına dizip orta kısmına soğanları ve en üstüne de hindi Arnavut cigerlerini dizip servise sunabilirsiniz. Arzu ederseniz cigerlerin üzerine kırmızı biberli tereyağı döküp limon dilimleriyle de servis yapabilirsiniz.