



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ ARNAVUT CİĞERİ

Yatım kg kuzu ciğeri
2 çorba kaşığı un
Yarım tatlı kaşığı toz kırmızı biber
Tuz
Kızartma yağı
Püre için:
6 adet limon büyüklüğünde patates
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 avuç rende kaşar
Tuz

Haşlanmış sıcak patatesler sıcakken soyulur, ezilir. Üzerine tereyağı, tuz yavaş yavaş sıcak süt eklenerek karıştırmaya devam edilir. Pürüzsüzleşmeye başlayınca kaşar katılır. Una tuz ve toz biber atılır, karıştırılır. İçine kuşbaşı doğranmış ciğer eklenir iyice harmanlanır. Bir eleğe aktararak fazla unu silkelenir. Ciğerler kızgın yağda nar gibi kızartılır, kağıt havluya çıkarılır. Servis tabağına püre konur, düzeltilir, üzerine ciğer yerleştirilir.

[ML® Arnavut Ciğeri için tıklayın](#)