



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ARNAVUT CİĞERİ

www.sefabdullahusta.com

Yarım kilo tavuk ciğeri

1 su bardağı un

Tuz

2 su bardağı kızartmak için sıvı yağ

Karabiber

Öncelikle yağın kızması için ocağa koyuyoruz. Ciğeri asla yıkamıyoruz. Ciğeri minik parçalara bölüyoruz. Un, tuz ve karabiberi karıştırıyoruz. Yağ yeterince ısındıktan sonra az bir miktar ciğeri unlu karışıma buluyoruz. Daha sonra bir un eleğine alıyoruz. Fazla ununu eliyoruz ve yağa atıyoruz. Çok değil 3-4 dakika içerisinde yağdan çıkarıyoruz. Yanına kuru soğan, küp patates kızartması ve kuru biber kızartmasıyla servis ediyoruz. İçine kırmızı kapa biber çok yakışıyor, harmanlayın ve servis edin.

Not: Ciğeri una buladıktan sonra mutlaka elekten geçiriyoruz. Fazla un kalmasın ciğerin tadına ulaşabilelim diye. Yağın derin bir kapta ve çok kızgın olması gerekiyor. 3-5 dakikadan fazla pişirmiyoruz. Yoksa çok sert olabilir.

