



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ARNAVUT CİĞERİ



Yarım kg. dana ya da koyun ciğeri
1 ay Kaşığı kırmızı biber
1 Tatlı kaşığı tuz
3 Adet soğan
Yarım bađ maydanoz
1 Su bardağı kızartma yağı

- # Ciğerin zarı temizlenir, kuşbaşı şeklinde doğranır, una bulanır.
- # Unu silkerek kızarmakta olan yağa atılır, bir kaç kez çevrilir.
- # Kevgirle yağdan alınır üzerine biberi ve tuzu serpilir, karıştırılır.
- # Kenarına halka şeklinde doğranmış soğan, maydanoz konup servis yapılır.

Not: Arnavut ciğeri­nin orijinal tarifi budur, ancak zenginleştirilmek isteniyorsa 1 adet patates ve 1 adet havuç doğranıp kızartılıp, ciğere karıştırılabilir.