



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 bağ maydanoz  
1 Su bardağı kızartma yağı

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

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