

Arnavut Ciğeri

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Dışı ince ve çıtır, içi yumuşak kalan Arnavut ciğeri hazırlamanın temel sırrı ciğeri kuru tutmak, fazla unu silkelemek ve kızgın yağda küçük partiler halinde kısa süre pişirmektir. Sumaklı kırmızı soğan, maydanoz ve küp patatesle tamamlanan bu tarif; doğru ısı kullanıldığında yağ çekmeden, sertleşmeden ve ağırlaşmadan hazırlanabilir.

Malzemeler:

- 500 g zarları ve belirgin damarları temizlenmiş dana ciğeri
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 büyük patates
- 1 büyük kırmızı soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı sumak
- Kızartmak için sıvı yağ

Kiraz'ın Mutfağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Ciğerin zarlarını ve belirgin damarlarını dikkatlice temizleyin. Ardından yaklaşık iki santimetrelik eşit küpler halinde doğrayın. İsterseniz bu temizleme ve doğrama işlemini satın alırken kasabınızdan da rica edebilirsiniz. Ciğeri suyun altında yıkamak yüzeyinin ıslanmasına ve kızartma sırasında yağın sıcaklığının düşmesine yol açabilir. Yüzeyi nemliyse ciğeri süzgeçte kısa süre bekletin, ardından kağıt havluyla bastırmadan tamamen kurulayın. Patatesleri ciğerle benzer büyüklükte küp doğrayın. Kırmızı soğanı piyazlık kesip maydanoz ve sumakla harmanlayın.

Servis Önerisi:

Arnavut ciğerini kızarmış patates, sumaklı kırmızı soğan ve maydanozla sıcak veya ılık servis edin. Limon dilimleri ve ayranla tamamlayabilirsiniz. Ciğeri kapalı kapta bekletmek çıtır yüzeyin buharla

yumuşamasına neden olacağından servis tabağına aldıktan sonra geciktirmeyin.

Yapılışı:

1. Patatesleri hazırlayın:

- Doğranmış patatesleri nişastası çıkana kadar yıkayın ve yüzeylerinde su kalmayacak biçimde kurulayın.
- Kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartın, fazla yağını süzdürüp hafifçe tuzlayın. Patatesleri kapalı kapta tutmayın.

2. Ciğeri ince biçimde unlayın:

- Kuru ciğer küplerini un, kırmızı toz biber ve karabiberle hafifçe kaplayın.
- Ciğerleri geniş bir süzgece alıp sallayarak fazla unu uzaklaştırın. Kalın un tabakası yüzeyin hamurlaşmasına ve yağın çabuk kirlenmesine neden olur.

3. Küçük partiler halinde kızartın:

- Derin tavada yağı iyice ısıtın. Ciğerleri tavayı doldurmayacak miktarlarda yağa bırakın ve yaklaşık iki dakika içinde dışları renk alana kadar kızartın.
- Her parti arasında yağın yeniden ısınmasını bekleyin. Ciğerleri yağda uzun süre tutmayın; küçük küpler bekledikçe hızla sertleşir ve kurur.

4. Servisi tamamlayın:

- Kızaran ciğerleri kevgirle çıkarıp kısa süre kağıt havlu üzerinde süzdürün ve tuzunu sıcakken ekleyin.
- Patateslerle servis tabağına alın. Sumaklı soğan ve maydanozu ciğerin üzerine kapatmak yerine yanına yerleştirerek çıtır dokuyu koruyun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Doğru pişen Arnavut ciğerinin dışı eşit biçimde kızarmış ve ince kabuklu, içi ise çiğ kalmadan yumuşak ve sulu olmalıdır. Kontrol için ilk partiden bir parçayı keserek iç dokusuna bakın. İçi hâlâ çiğ görünüyorsa sonraki partiyi çok az daha uzun tutun; kuru ve sertse süreyi kısaltın. Yağ yeterince sıcak değilse un tabakası yağ çeker, tava aşırı doldurulursa ciğer kızarmak yerine kendi suyunda pişer.

Saklama:

Arnavut ciğeri en iyi kızartıldığı anda tüketilir. Artan ciğeri iki saat içinde soğutup kapalı bir kapta buzdolabına alın ve bir gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken uzun süre tavada tutmak yerine yalnız

Kiraz'ın Mutfağı

tüketilecek porsiyonu kısa süre ısıtın. Sumaklı soğanı ve patatesi ciğerden ayrı saklayın; böylece hem koku geçişi hem de dokuların yumuşaması azalır.

>> **İpucu:** Yumuşak Arnavut ciğeri için üç noktayı birlikte uygulayın: ciğeri tamamen kurulayın, fazla unu mutlaka silkeleyin ve kızgın yağda küçük partilerle kısa süre kızartın.

Kiraz'ın Mutfağı