Arnavut Ciğeri

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr dana ciğeri (küp doğranmış)
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- Yeteri kadar sıvı yağ (kızartmak için)
- 1 adet limon (dilimlenmiş)
- 1/2 çay bardağı sirke (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Ciğerleri Hazırlama:

- Ciğerleri kuzu veya dana ciğeri kullanarak küçük küpler halinde doğrayın.
- Ciğerleri bir kaba alıp üzerine tuz, karabiber, pul biber ve kekik serpin.
- Karıştırarak baharatları ciğerlere iyice yedirin.

2. Unu Hazırlama:

- Bir tabağa un ve tuzu karıştırarak ciğerleri unlayın.
- Ciğerleri unladığınızda her tarafı iyice kaplanmış olmalı.

3. Kızartma:

- Bir tavada sıvı yağı ısıtın ve ciğerleri kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartın.
- Kızaran ciğerleri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürün.

4. Servis:

- Ciğerleri sıcak olarak, limon dilimleriyle servis edin.
- İsteğe bağlı olarak sirkeyi de yanında sunabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Ciğerleri fazla kızartmamaya özen gösterin, fazla pişen ciğer sertleşebilir. Limon ve sirke ile sunumunu zenginleştirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı