

Edirne Arnavut Ciğeri

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~545 kcal

Açılış 9/10

Arnavut ciğeri, küp doğranmış dana ciğerini un ve baharatla kaplayıp kızgın yağda kısürede kızartarak klasik mezedir.

Malzemeler

- 600 gr Dana ciğeri
- 1 çay bardağı Un
- 0.5 çay kaşığı Karbonat
- 1 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber
- 2 adet Patates
- 1 adet Kırmızı soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 0.3 demet Maydanoz
- 3 su bardağı Sıyık yağ
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Ciğerin zararlı mizleyip 2 cm küpler halinde doğrayın.
- Ciğeri kağıt havluyla kurulayın yağ sıçramasını.
- Un, karbonat, kırmızı biber ve tuzu karıştırın ciğeri bu karışımın bulayın.
- Patatesleri küp doğrayıp 70°C yağda 6 dakika kızartın.
- Ciğeri 180°C yağda 3 dakika kızartıp hemen süzün.
- Soğan, sumak ve maydanozla ovup ciğerin yanlarında servis edin.

PÜF NOKTASI

Ciğeri fazla kızartmayınız; dakikadan sonra içi kuruyup sertleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sumak, soğan, maydanoz ve kızarmış patatesle birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

