

# Edirne Ciğeri

Toplam 38 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Edirne tava ciğeri, ince dana ciğerinin unlanıp kızıl yağda kıs sürede çitlenmesiyle yapılır.

## Malzemeler

- 600 gr Dana ciğeri
- 120 gr Un
- 500 ml Ayçiçek yağı
- 8 adet Kuru acı biber

## Yapılışı

1. Ciğeri ince yaprak doğrayıp süzün.
2. Ciğeri una bulayıp fazla ununu silkeleyin.
3. Kızıl yağda 2-3 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Ciğeri bıçakla kalın kenarında doğrayıp kalın kesilirse içi sertleşir, ince kesilirse çitlenir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanına kızartma biber ve sumaklı soğan koyup sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten