

Edirne Yaprak Ciğer Tava

Toplam 23 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 9/10

Edirne tava ciğeri, ince yaprak kesilmiş dana ciğerini una bulayıp kızgın yağda çok kısa sürede çitirilen Trakya klasiğidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana ciğeri
- 2 su bardağı Buğday unu
- 2 çay kaşığı Tuz
- 4 su bardağı Ayçiçek yağı
- 4 adet Kuru kırmızı biber
- 1 adet Kırmızı soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak

Yapılış

1. Ciğerin zararını temizleyip yaprak inceliğinde uzun şeritler kesin.
2. Ciğerleri süzgeçte 10 dakika bekletip fazla kanı çıkartın.
3. Unu tuzla karıştırıp ciğerleri ince tabaka halinde una bulayın.
4. Yağı 180°C'ye ısıtıp unu silkeleyin.
5. Ciğerleri parti parti 2 dakika kızartıp fazla beklerse sertleşir.
6. Kızartmış biber, sumaklı soğan ve tuzla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Ciğeri ince ve eşit kesmek için kurutmadan pişirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru biber kızartması ve sumaklı soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten