

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 çok ince yaprak doğrayıp kanlı süzün.
2. Ciğeri 10 dakika süzgeçte bekletin, un topaklanmasını.
3. Ciğer dilimlerini una bulayıp fazla unu silkeleyin.
4. Yağı 180°C civarına getirip ciğerleri tek kat bırakın.
5. Ciğerleri 3 dakika kızartıp kağıt havluya alın.
6. Ciğeri bekletmeden servis edin, ince dilimler sertleşmesin.

PÜF NOKTASI

Ciğeri bıçakla değil elinde doğrayıp kalın kesilirse içi sertleşir, ince kesilirse çit olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kızarmış biber ve sumaklı soğan koyup sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten