

Edirne Tava Ciğeri Yaprak

Toplam 26 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 9/10

Edirne tava ciğeri, zarından damarlarını temizleyip yaprak inceliğinde kesip unlayarak kızgın yağda hızlı kızartılarak sakatat tabağıdır.

Malzemeler

- 600 gr Dana ciğeri
- 1 su bardağı Un
- 3 su bardağı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 8 adet Kuru acı biber
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak

Yapılış

- Ciğerin zarını ve damarlarını temizleyip yaprak inceliğinde kesin.
- Dilimleri soğuk suda 20 dakika bekletip tamamen kurulayın.
- Ciğerleri az tuzlayıp una bulayın ve fazla unu silkeleyin.
- Yağların tavada 180°C'ye kadar kızdırın.
- Ciğerleri porsiyonlar halinde 3 dakika hızlı kızartın.
- Kuru biberleri aynı yağda 45 saniye çevirin.
- Ciğeri sumaklı soğan ve kızartılmış biberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Ciğeri çok ince kesmek 3 dakikada kurumadan pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızartılmış kuru acı biber, soğan piyaz ve yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten