

Patatesli Arnavut Cigeri

Malzemeler

500 gr kuzu ciger

2 adet soğan

3- 4 tane sivri biber

4 tane patates

Tuz

Kırmızı biber

5 yemek kasığı un

Yapılışı

İlk olarak patatesleri kup kup doğrayıp kızartıyoruz. Sonra bir kaba aldığımız una göz kararı tuz atıp karıştırıyoruz. Cigerleri una bulayıp patatesleri kızarttığımız tavada (tavadaki yağın kızgın olmasına dikkat ediyoruz). 1- 2 dakika kızartıyoruz çok kızartırsak sert olur. Sonra soğanları piyazlık doğruyoruz biberleri de ince ince doğruyoruz. Patates ve cigerlerle karıştırıyoruz. Üzerine de pul biber serpiyoruz. Afiyet olsun:)