



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

Albanische Leber

Arnavut Ciğeri



½ kg Kalbs- oder Lammleber
1 TL rote Paprikaschote
1 Dessertlöffel Salz
3 Zwiebel
½ Bunt Petersilie
1 Glas Bratöl

- # Leber säubern, fein würfeln und in Mehl dunken.
- # Mehl abschütten und in das erhitzt Bratöl geben und einige Male wenden.
- # Mit dem Schaumlöffel heraus nehmen und mit schw. Pfeffer und Salz bestreuen und umrühren.
- # Zwiebelscheiben daneben legen und servieren.

Tipp: Das ist die Originalrezeptur der albanischen Leber, jedoch kann man das ganze anreichern in dem eine Kartoffel und eine Karotte angebraten und zu der Leber gegeben wird.