



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Albanés estilo hígado frito en dados

Arnavut Ciğeri



500 gramos de hígado de vacuno o de ovino
1/2 cucharadita de pimienta roja triturodos
1 cucharadita de sal
3 cebollas
Perejil
1 taza de aceite vegetal para freír

- # Limpie el morir del hígado, dados el hígado y cubrir con harina.
- # Limpie el exceso de harina y freír en el hígado cubos.
- # Tome la cubos del petróleo por la ayuda de la cuchara de ranuras, espolvoree sal y pimienta y mezclar en ellas.
- # Coloque la cebolla en rodajas y el perejil hasta el borde y servir.

Nota: Este es el estilo original de esta comida, pero si quieres adornar, puedes dados y freír 1 de papa y zanahoria y 1 de ellos para añadir el hígado.