CİĞER EZMESİ (LYON)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
600 gram süt danası karaciğeri,
2 baş soğan,
1 diş sarımsak,
150 gram iç yağı,
2 yumurta,
1 çorba kaşığı tereyağı,
1 siyah mantar,
2 dilim bayat ekmek,
1/2 bardak süt,
1/2 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:
Ekmek dilimlerinin kabuklarını çıkardıktan sonra bunları küçük bir tabağın içine ufalayın. Sonra bunların üstüne yarım bardak kadar süt dökün. Ekmek dilimlerini böylece bir kenara bırakın. İç yağını kıyma makinesinden geçirin. Sonra bunu 1/4 bardak zeytinyağı ve kıyarcasına ince doğranmış sarımsak ve rendelenmiş soğanla birlikte tavaya koyup tahta kaşıkla karıştırarak iyice kavurun. Beri yanda karaciğeri bol akarsuda yıkarken ince zar gibi derisini mümkün olduğu kadar soyup çıkarın. Sonra ciğeri fındık iriliğinde parçalara doğrayın. Tavadaki soğanlar iyice pişince ciğeri tavadakilere katın ve tahta kaşıkla karıştırarak kuvvetli ateşte beş dakika pişirin. Tavayı ateşten indirmeden önce tuzlayıp biberleyin. Tavadakileri eze eze ince delikli tel süzgeçten geçirin. Aynı biçimde süzgeçten geçireceğiniz sütlü ekmekle karıştırın. Bunları, yumurtaları da kattıktan sonra tahta kaşıkla yoğururcasına iyice karıştırın. Ezmeyi alacak kadar irilikte bir toprak güvecin içini tereyağına bulayın. Sonra ezmeyi içine boşaltın. Bir spatulayla yayarak düzelttikten sonra limonlu su içinde temizleyip küçük parçalara doğradığınız siyah mantarlarla ezmenin üstünü süsleyin. Güvecin ağzını yağ kâğıdıyle iyice örttükten sonra güveci, içinde su bulunan bir tepsinin içine oturtun ve böylece tepsiyle birlikte orta ısıda bulunan bir fırına sürün. Ezmeyi fırında benmari usulüyle yarım saat pişirdikten sonra güveci fırından alıp olduğu gibi sofraya çıkararak servis yapın.

ML® Ciğer Ezmesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:13791 • adı:Ciğer ezmesi (LYON) • gönderen:zafira • indirme tarihi:20.04.2024 - 02:28