CİĞER SARMASI

1 takım kuzu ciğeri
2 adet tereotu
100 gram pirinç
karabiber
2 bardak su
tuz
2 adet yumurta
1 küçük ve ince kuzu gömleği
5 adet yeşil soğan
1 adet yeşil salata

1) Bir kuşaneye taşları ayıklanmış, yıkanmış 1.5 bardak pirinç ile 2 bardak su koyarak, pirinçler yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları haşlamalı, sonra da kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır (pek az olmak şartile, pirincin bir parça suyu kalması şayanı tavsiyedir).
2) Diğer taraftan da bir takım kuzu ciğerini et makinesinden bir defa geçirerek kıyma yaptıktan sonra buna, 1 bütün yumurta, 1 yumurta beyazı (ikinci yumurta sarısını sonradan kullanmak üzere bir tabağa almalıdır.) 2 demet kıyılmış tereotu, gayet küçük doğranmış 5 adet yeşil soğan, bir miktar karabiber, bir miktar tuz ile haşlamış olduğumuz pirinçleri az suyu ile birlikte ilâve ederek yoğurmak suretile bunları iyice birbirlerine karıştırmalıdır.
3) Sonra bir uzunca tepsiye, hafif ılık suya sokup çıkarmak suretile ıslatılmış bir küçük kuzu gömleği yayarak, üstüne hazırlamış olduğumuz ciğer kıymasını uzunlamasına yaymalı sonra kıymanın üstüne evvelâ baş taraflardaki sonra da yanlardaki kuzu gömleğini bohça katlar gibi kapattıktan sonra, gömleğin üstüne de, bir tarafa ayırmış olduğumuz yumurta sarısını bir fırça ile sürmeli sonra da tepsiyi orta hararetteki firma sürerek, gömleğin alt ve üstü iyice sararmış bir hal alıncaya kadar, aşağı yukarı 40-45 dakika pişirmeli, sonra da tepsiyi fırından alarak, ciğeri uzunca bir tabağa almalı, etrafını da kıyılmış salata ile çevirdikten sonra servis yapmalıdır.

ML® Ciğer Sarması (görsel)

© lezzetler.com tarif no:11282 • adı:CİĞER SARMASI • gönderen:Horse • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:36