CİĞER SARMA

Koyun karin zari (gömlek) 1 parça 75 gram
Su 2 su bardagi 400 gram
Karaciger - - 350 gram
Akciger - - 150 gram
Tuz 2 1/2 tatli kasigi 15 gram
Pirinç 1/2 su bardagi 90 gram
Sivi yag 1 yemek kasigi 10 gram
Çamfistigi 2 yemek kasigi 20 gram
Kusüzümü 2 yemek kasigi 20 gram
Yesil soğan 3 adet 60 gram
Nane 2 yemek kasigi 2.5 gram
Kara Biber 1 tatli kasigi 2 gram
Yumurta 1 adet 50 gram

Gömlegi yika, 1 su bardagi ilik suda beklet. Cigerleri yika, karacigeri soy, her ikisini de ince ince kiy veya kiyma makinasindan geçir, içine 1 1/2 tatli kasigi tuz ekle, biraktigi suyu çekene degin, yaklasik 30 dakika pisir. Pirinci yika, süz. Baska bir tencereye yagi ve fistigi koy, pembelesinceye degin kavur. Pirinci ekle, birkaç kez çevir, 1 su bardagi sicak su, 1 tatli kasigi tuz koy, karistir. Üzerine kusüzümünü serp. Önce orta sonra kisik ateste, suyunu çekene degin, yaklasik 10 dakika pisir. Ocagi kapat. Bu arada yesil soğani yika, ayikla, ince ince dogra, sicak pilava kat, karistir, 10 dakika dinlendir. Ciger, nane ve kara biberi pirinçli karsima ekle, altiya böl. Gömlegi sudan çikar, aç, alti parçaya ayir, islatma suyunu beklet. Gömlek parçalarinin ortalarina ciger köftelerini koy, gömlegi bohça seklinde katla. Ters çevirip tepsiye diz. Yumurtayi çirp, sarmalarin üzerine sür. Gömlegin islatma suyunu isit, tepsiye dök. Önceden isitilmis orta sicakliktaki firinda 40-45 dakika pisir.

ML® Ciğer Bifteği için tıklayın