CİĞER SARMA

6 kişilik Malzemesi
1 koyun gömleği (Karın zarı)
2 su bardağı su
350 gr karaciğer
150 gr akciğer
Yarım su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuşüzümü
3 dal taze soğan
1 çorba kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
1 yumurta
3 domates
6 kıvırcık yaprağı
Tuz

Koyun gömleğini iyice yıkayıp 1 bardak sıcak suda 5 dakika bekletin. Gömleği süzgece alıp suyu daha sonra kullanmak üzere saklayın. Karaciğerin zarını soyun. Akciğer ve karaciğeri yıkayıp bıçakla kıyın.
Ciğerleri tavaya alıp tuz ekleyin. Suyunu salıp çekinceye kadar karıştırarak pişirin. Pirinci yıkayıp süzün.
Bir tencerede sıvıyağı ısıtıp dolmalık fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinç, 1 su bardağı sıcak su, kuşüzümü ve tuz ilave edip karıştırın. Suyunu çekinceye kadar pişirip ateşten alın. Taze soğanı ince ince doğrayın. İç malzemeye ekleyip karıştırın. 10 dakika dinlendirin. Ciğer, nane ve karabiberi iç malzemeye ilave edip karıştırın.
Koyun gömleğini 6 parçaya ayırın. Ortalarına iç malzemeden yerleştirip bohça şeklinde kapatın. Ters çevirip hafifçe yassılaştırın. Fırın tepsisine dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürün. Koyun gömleğini beklettiğiniz suyu ısıtıp ciğer sarmalarının üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.
Kıvırcık yaprakları yıkayıp süzün ve servis tabağına dizin. Üzerlerine ciğer sarmaları yerleştirip domates dilimleri eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:45513 • adı:Ciğer Sarma • gönderen:eski şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:27