KUZU CİĞERİ SARMA

THY Skylife

400 gr kuzu ciğeri (kuşbaşı doğranmış)
300 gr pirinç
150 gr tereyağı
1 adet kuzu gömlek yağı
1 adet orta boy ve ince doğranmış kuru soğan
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı nane
300 gr et suyu

Gömlek yağı çukur bir tepsiye alınıp üzerine ılık su dökülerek yumuşaması için bekletilir.
Tencerede tereyağı eritilir, ince doğranmış kuru soğan ilave edilip soğan pembeleşinceye kadar kavrulur.
Kuşbaşı doğranmış ciğerler eklenir 2 – 3 dakika kavrulur. Islatılmış pirinç süzdürülür tencereye boşaltılır.
Yaklaşık 10 – 12 dakika hepsi beraber kavrulur. Tuz, karabiber, nane ve et suyu katılır. İyice karıştırdıktan sonra ağır ateşte demlemeye bırakılır.
Suyunu çekip demlendikten sonra soğumaya bırakılır. Islatılan gömlek yağı 20 cm çapında kesilir. Hazırlanan iç pilav gömlek yağının ortasına konulur, kenarlarından toparlanarak sarılır. Kenar tarafları alta gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirilir. 170 derece fırında 15 dakika bekletilir. Kızardıktan sonra sıcak olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:49717 • adı:Kuzu Ciğeri Sarma • gönderen:Cankat • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:50