KUZU SARMASI (ÇANAKKALE)

Çanakkkale Valiliği

Kuzu Akciğeri
Taze soğan
Maydanoz
Nane
Karabiber
Pirinç
Tuz
Kuzu içyağı.

Ciğer kuşbaşı şeklinde doğranacak, yağda kavrulacak. Daha sonra pirinç hariç ciğerin üzerine ilave edilerek hepsi kavrulacak daha sonra su ilave edilecek. Su kaynadıktan sonra sıcak su ile haşlanan pirinç suyu süzüldükten sonra ilave edilecek piştikten sonra kabarmaya bırakılacak. Kabardıktan sonra kuzu sarmalarına doldurulup fırına salınacak, hafif kızardıktan sonra çıkarılıp servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:48169 • adı:Kuzu Sarması (Çanakkale) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:13