PAZI YAPRAĞINDA HİNDİ CİĞER

1 paket Banvit Hindi Ciğer (ufak kuşbaşı doğranmış)
12 adet pazı yaprağı (kalın sapları kesilmiş, kaynak suya batırılmış)
75 ml zeytinyağı
3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
75 gr pirinç (haşlanmış)
14 çorba kaşığı sultani üzüm
1 demet taze soğan (ince çintilmiş)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1/2 demet maydanoz (kıyılmış)
Tuz (arzu edilen miktarda)
1 adet küçük kırmızı soğan (süslemek için)

Zeytinyağının yarısını ısıtıp çam fıstıklarını katın. Orta ateşte karıştırarak altın sarısı renk alıncaya kadar 3-4 dak. kavurun. Karıştırmaya devam ederek ciğeri ilave edip, hızlı ateşte 3 dak. karıştırın.
Pirinç, üzüm, soğan, karabiber, tarçın ve maydanozu katıp ateşten alın.
Pazı yapraklarının geniş tarafına ciğerli harçtan 2 çorba kaşığı koyup hafif yayın.
Dolma sarar gibi, fakat büyük ve yassı olarak sarıp, tencereye yerleştirin. Üzerine kalan zeytinyağını gezdirin ve kısık ateşte yaklaşık 20 dak. pişirin.
Kırmızı soğan ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

Not: Pazının ayırdığınız saplarını ince ince kıyıp, hafif haşlayın. Zeytinyağı, limon suyu, hardal ve sarımsak karıştırıp üzerine dökün. Salata olarak kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:55939 • adı:Pazı Yaprağında Hindi Ciğer • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:52