CİĞER BOHÇASI

100 gr sana yağı
500 gr kuzu ciğeri
400 gr kuzu gömleği
3 kuru soğan rendesi
3ad taze soğan ince kıyılmış
0,5 demet ince kıyılmış maydanoz
0,5 demet ince kıyılmış nane
1 bardak pirinç
2 su bardağı su
1'er tatlı kaşığı tuz, karabiber
1 yumurta sarısı
Yeterince aliminyum folyo

Kuzu ciğerini temizleyin ve küçük küçük doğrayın. Sana yağında önce kuru soğanı 5 dakika kavurun; sonra ciğeri ekleyerek kavurmaya devam edin. Pirinci yıkayın. Taze soğan ve otlarla birlikte pirinci, tuz, karabiber ve bir bardak sıcak suyu ilave edin. Suyunu çekince pilavı kapatın. Ayrı bir tarafta kuzu gömleğini sıcak suya batırarak ve az bekleterek açın. Kesme tahtasına gömleği sererek 15X15 kareler kesin.İçlerine ciğerli içten koyup bohçalar yapın. Derin bir tepsiyi yağlayın. Hazırladığınız bohçaları ek yerleri alta gelecek şekilde tepsiye dizin. Üstlerine fırça ile yumurta sarısı sürün. 1 bardak kaynar suyu ilave edin. Tepsinin üstünü aluminyum folyo ile kapatın. 200 derece fırında üstü kapalı 15 dakika pişirin. Folyoyu alın. Ciğer sarmanızın üstü kızardığında fırından alın.

Fotoğraf Saadet tarafından gönderildi. 05.07.2014

© lezzetler.com tarif no:87229 • adı:Ciğer Bohçası • gönderen:mtfk • indirme tarihi:28.04.2024 - 15:30