CİĞER SARMA (EDİRNE)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Bir takım kuzu ciğeri
1 adet kuzu gömleği(iç yağlı kısmı)
1 su bardağı pirinç
Yeterince sıvı yağ
1 adet yumurta sarısı
1 adet maydanoz
2 çorba kaşığı nane
5 adet taze soğan
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 bardak su

Ciğerin tamamı küçük küçük doğranır. Taze soğan ile birlikte kavrulur ve pirinç ilave edilir. Kavrulmakta olan karışımın içine nane, tuz, karabiber ve bir miktar su ilave edilir. Kısık ateşte bir süre daha pişirilir. Diğer tarafta kuzu ciğeri gömleğinin ılık suda açılması sağlanır. Açılan gömlek küçük parçalara ayrılır. Her parça düzgün sarılması için küçük bir kase içine yerleştirilerek hazırlanan karışımın içine konulur. Tüm parçalar doldurulduktan sonra bir tepsi yağlanır ve bunun içine yerleştirilir. Yumurta çırpılarak bu parçaların üzerine sürülür. Bir bardak su ilave edilip orta sıcaklıktaki fırında bir süre pişirilir. Üzeri kızardıktan sonra fırından alınarak servis yapılır.

Not: Edirne ciğeri, peyniri, badem ezmesi, deva-i misk ve diğer kendine özgü özellikleriyle keşfedilmeyi bekleyen bir hazine gibi insanları üzerine çekmektedir. Bunlar arasında ciğer in ayrı bir önemi vardır. Ciğer Edirne ile adeta özdeşleşmiştir. Kuzu ciğerinden yapılan ciğer sarması ise eski zamanlardan beri düğünlerde, bayramlarda, özel günlerde yapılagelmektedir. Restoranlarda da yapılan ciğer sarması kuzunun iç yağının kullanılması nedeniyle kuzu sarma olarak da bilinir.
Ciğer Sarma yemek için Edirne ye diğer illerden, Yunanistan ve Bulgaristan dan da gelenler olmaktadır. Yemek bu yıl düzenlenen Trakya Ev Yemekleri Yarışması nda atmış bir çeşit yemek içinde üç ayrı katılımcı ciğer sarma ile ilk üç sırayı paylaşmıştır. Tekirdağ da düzenlenen Altın Kaşık Yemek Yarışması nda ise kuzu ciğer ikinci olmuştur.
Edirne mutfak kültürünün tanıtımında Kırkpınar ın da oldukça büyük önemi vardır. Kırkpınar şenlikleri geleneksel ata sporumuz yağlı güreşi devam ettirmesi, diğer yandan da insanlar arasında kültürel ilişkilerin devamını sağlayan bir gelenektir.

© lezzetler.com tarif no:105530 • adı:Ciğer Sarma (Edirne) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:36