CİĞER SARMA (EDİRNE)

350 gr küçük küçük doğranmış kuzu karaciğeri (zarları ayıklanmış)
2 tane kuzu gömleği (7-8 saat ılık su da bekletilmiş)
2 çay bardağı pilavlık pirinç (30 dakika su da bekletilmiş)
1 yemek kaşığı tereyağı veya 2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet yemeklik kıyılmış kuru soğan
1/2 demet incecik kıyılmış maydanoz, dereotu ve taze nane
1 demet ince kıyılmış yeşil soğan
2 yemek kaşığı ıslatılmış kuş üzümü
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
Tuz, baharat çeşitleri
1 çay kaşığı yeni bahar
Üzeri için:
1 tane çırpılmış yumurta sarısı (isteğe göre)

Islatılmış pirinci süzün, geniş pilavlık bir tencerede tereyağını eritin içine kuru soğanı koyun ve pembeleşene kadar kavurun.
Daha sonra fıstığı, pirinci, ciğeri koyarak iyice kavurun.
Kavrulan malzemeye yeşillikleri, baharatları ve tuzu ilave edin.
Üzerini geçmeyecek kadar sıcak su koyun pilav gibi pişirin ve kapağını açmadan ılıyana kadar dinlendirin.
Ciğer gömleklerini sudan çıkarın elinizle iyice suyunu süzdürün ve avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırın.
Elinizde veya çay fincanı içinde, içine bolca iç pilav koyun ters çevirerek yağsız tepsiye koyup üzerini biraz bastırın.
İsterseniz üzerine yumurta sarısı sürerek 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin, sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:152732 • adı:Ciğer Sarma (Edirne) • gönderen:fahri amca • indirme tarihi:21.05.2024 - 17:04