



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER GÖMLEK SARMA (EDİRNE)

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

60 g tereyağı veya sadeyağ
400 g ciğer, ince doğranmış
900 ml et suyu
70 g kuş üzümü
1 ½ tatlı kaşığı tuz
1 ½ tatlı kaşığı karabiber
1 ½ tatlı kaşığı tarçın
70 g dolmalık fıstık
2 adet büyük boy soğan, ince kıyılmış
450 g pirinç, 15 dakika tuzlu suda bekletilmiş
1 parça kuzu gömlek yağı, kaynar suda ısıtılmış

Tencerede 10 g yağ eritin ve ciğeri kavurun. 200 ml et suyu, kuş üzümü, tuz, karabiber ve tarçın ilave ederek bir taşım kaynatın.

Başka bir tencerede kalan yağ eritin. Fıstık ve soğanı kavurun. Yıkanmış pirinci ilâve edin ve kavurmaya devam edin.

Önceden hazırladığınız ciğerli harçla birlikte 700 ml kaynar et suyunu pirince ekleyin. Kapağını kapatarak bir taşım harlı ateşte kaynatın.

Ateşin altını kısıp yaklaşık 10 dakika demlendirerek pişmeye bırakın.

Kapağını açmadan 10 dakika daha demlendirerek dinlendirin.

Fırını 200°C'de ısıtın.

Ciğerli pilav için karın zarının (gömlek yağının) ince kısımlarına bütün veya birer kişilik olmak üzere doldurarak sarın.

Yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Fırında yaklaşık 10 dakika pembeleşinceye kadar kızartın.

Not: Gömlek yağı veya karın zarı bağırsakların dışını çepeçevre saran dantel görünümlü, yağlı yapıda bir zardır. Pek çok nefis yemeğin hazırlığında kullanılır. Ciğer gömlek sarma Trakya bölgesinde tipik bir kurban bayramı yemeğidir. Özellikle eski Osmanlı başkenti Edirne'de bayram ciğer sarma sofraya geldiği anda başlar. Böyle bir lezzet sofraya geldiğinde bayram zamanı olmasa bile bayram gelmiş gibi olur.



