CİĞER SARMA (EDİRNE)

https://www.edirneden.com

Bir kuzu ciğeri ve gömleği tabir edilen zarı yemeğin ana malzemesidir. 'Gömleği' akşamdan veya birkaç saat önce soğuk suya bırakarak yumuşaması sağlanır. Ciğer kısa bir süre suda az haşlandıktan sonra damarları temizlenip küçük parçacıklar halinde kıyılır. Diğer tarafta yarım kilo kadar pirinç temizlenip yıkanır. İçine bir iki yumurta, karabiber, tuz ve nane ilave edilerek az su ile karıştırılır. Bu karışım, ince kıyılmış ciğerlere karıştırılıp yumşayan gömleğin içine sarılarak kapatılır, kapatılan kısım alta gelecek şekilde bir tepsi içine yerleştirilip üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra fırında üzeri kızarıp kabarıncaya kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:51100 • adı:Ciğer Sarma (Edirne) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:24