CİĞER SARMA (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Kuzu ciğeri 4 parça
Kuzu gömleği 4 adet
Soğan 240 gr / 2 adet
Pirinç 85 gr / 1 çay bardağı
Nane 2 gr / 2 çay kaşığı
Ayçiçeği yağı 10 ml / 1 yemek kaşığı
Domates salçası 30 gr / ½ yemek kaşığı
Karabiber 1 gr / 1 çay kaşığı
Tuz 2 gr / 2 çay kaşığı
Su 100 ml / 1 çay bardağı

Kuzu ciğerleri kuşbaşı doğranır ve yarım saat suda bekletilir.
Kuzu gömleğinin yağı yıkanır ve küçük bir tepsiye alınarak üzerine sıcak su dökülür.
İç harç hazırlanıncaya kadar bekletilir.
İnce doğranmış soğan ayçiçeği yağı ile kavrulur.
Üzerine doğranan ciğer eklenir ve 5 dakika sotelenir.
Yıkanan pirinç ilave edilir ve bir iki defa çevrilir.
Su ve tuz eklenerek hafif ateşte suyu çekene kadar pişirilir. Nane ve karabiber ilave edilir.
Kuzu göleği 10-15 cm büyüklüğünde parçalara bölünür ve her parçaya iç harç doldurulur.
Dışarı taşmayacak şekilde uçları toplanır ve kapatılır, kapatılan kısımlar altta kalacak şekilde tepsiye dizilir.
Üzerine salça sürülür ve 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilir.

Not: Eski dönemlerde özellikle Hıdrellez zamanlarında yapılmaktaydı.

© lezzetler.com tarif no:136330 • adı:Ciğer Sarma (Meriç Edirne) • gönderen:garbi • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:53