



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SARMA (TRAKYA)

İsmail Durmuş

500 gr kuzu ciğeri
Körpe kuzu gömleği
1 büyükbaş soğan
1,5 su bardağı pirinç
2 baş taze soğanın yeşil kısımları
1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu (isteğe bağlı)
Yarım çay bardağı kuş üzümü (isteğe bağlı)
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık
Yarım demet taze nane
1 yumurta sarısı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
100 gr tereyağı
Tuz
Karabiber
Kaynar su

Kuzu ciğer küp küp kesilerek tavada suyunu çekene kadar kavrulur ve kenara alınır. Derin bir pilav tenceresine 100 gr tereyağı ve yarım çay bardağı zeytinyağı koyulur. Doğranan soğan da eklenip kavrulur, pirinç de eklenip beyazlaşmaya kadar kavurmaya devam edilir. Dolmalık fıstıklar da eklenerek kavurmaya devam edilir. Taze soğan, nane ve isteğe bağlı diğer malzemeler de eklenir. 1 bardak kaynar su, tuz, karabiber ile kısık ateşte bırakılır. Suyunu çekene kadar beklenir. Ciğerler dökülür, karıştırıp kapatılır. Kuzu gömleği bir tepsiye alınır, üzerine sıcak su ilave edilip çözülmesi beklenir. Kuzu gömleği portakal büyüklüğünde kesilip kâsenin içine yerleştirilir. Ciğerli iç pilav içine doldurulup gömlek boşluk kalmayacak şekilde kapatılır. Ters çevrilip tepsiye konur. Gömleklerin üzerine yumurtanın sarısı sürülür. Fırın tepsisine 1 bardak sıcak su eklenip 200 derecelik fırında üstü nar gibi kızarana kadar pişirilir.