CİĞER SARMA (UŞAK)

1 adet zar şeklinde doğranmış kuzu ciğeri
1-2 adet yumurta
2 su bardağı pirinç
2 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı kuşüzümü
1 yemek kaşığı çamtıstığı
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
1 çay bardağı zeytinyağı
Üzeri için;
Koyun karın zarı (kuzu gömlek yağı da kullanabilirsiniz)
2 adet yumurtanın sarısı

Pirinci ılık tuzlu suda bekletin. Kuşüzümlerini suda bekletin. Doğranmış kuzu ciğerini yıkayıp suyunu süzün. Zeytinyağı ve ciğeri pilav tenceresine koyup birkaç dakika kavurun. Üzerine zar gibi doğranmış soğanları ekleyip karıştırarak 2-3 dakika daha kavurun. Üzerine yıkan p süzülmüş pirinci aktarıp kısık ateşte 5 dakika kavurun. Yumurtayı kırıp karıştırın.
Tuz, karabiber, kuşüzümü ve çamfıstıklarını ilave edip iki su bardağı sıcak suyu da aktarın. Kısık ateşte, pirinç suyunu çekinceye kadar pişirin, (pirinçler diri kalmalı).
Koyun karın zarı ya da kuzu gömleğini yıkayın. Yumuşaması için ılık suda bekletin. Yumuşayıp yağları açılan gömleği altı eşit parçaya bölün.
Kuzu gömleğini derin bir cam kasenin içine kenarlarından taşacak şekilde yayın. Üzerine cam kabı dolduracak şekilde ciğerli pilav koyun. Kenarlarından sarkan kuzu gömleğiyle pilavın üzerini kapatıp bastırın, içi pilav dolu kuzu gömlekli kaseyi fırın tepsisine ters çevirin.
Kalan 5 adet gömleği de aynı şekilde doldurup tepsiye yerleştirin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp, önceden 180 dereceye ayarladığınız fırında en az 30 t-akika pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:48207 • adı:Ciğer Sarma (Uşak) • gönderen:yeniçeri • indirme tarihi:05.05.2024 - 18:23