



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER SARMASI (LÜLEBURGAZ KIRKLARELİ)

Murat Güneysu

Kuzu ciğeri (gömleğiyle birlikte takım olarak)

Akciğer

Kalp

1 kuru soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

Yarım çay bardağı pirinç

1 çay bardağı su

Tuz

Karabiber

Pul biber

Nane

1 adet yumurta sarısı

Kuzu ciğeri, gömleğiyle birlikte takım olarak kasaba hazırlatılır. Kalp ve akciğeri de yağlarından ve sinirlerinden ayıklanır.

Tencerede soğan, salçayla birlikte saydamlaşana kadar kavrulur.

Küp şeklinde doğranmış karaciğer, akciğer ve kalp de eklenir, 5-6 dakika daha kavrulur.

Su, yıkanmış pirinç ve baharatlar da eklenir, kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirilir. Yumuşadıktan sonra altı kapatılır, dinlenmeye bırakılır.

Diğer tarafta bir kap içine sıcak su konur, içine gömlek atılır, yumuşayınca kadar beklenir. Dolma yapılacak büyüklükte parçalara ayrılır.

Çukur bir tabak içine yayılır, içine ciğer karışımı doldurulur, sarıp ters çevrilir, fırın tepsisine yerleştirilir.

Üstlerine yumurta sarısı sürülür, fırına verilir.

Üstü kızarıncaya fırından alınır, dilimlenerek servis edilir.

