CİĞER SARMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
1 takım kuzu ciğeri,
1 bardak pirinç,
2 yumurta,
5 baş yeşil soğan,
2 bardak su,
1 küçük ve ince kuzu gömleği,
1 adet yeşil salata,
2 demet dereotu,
1 tutam karabiber,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:
İyice ayıklanmış 1 bardak pirinç iki bardak suyla birlikte tencereye konup pirinçler yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlanır. Kuzu ciğeri takımını makinesi yardımıyla kıyma haline getirilir. Üzerine bir yumurta kırılır, diğer yumurtanın ise, sadece akı konur. İyice ince kıyılmış iki demet dereotu, çok ince doğranmış yeşil soğan, karabiber, yeteri kadar tuz ve haşlanmış pirinç suyuyla birlikte ilave edilir ve yoğrularak iyice birbirine karıştırılır. Bu işlem bittikten sonra, ılık suya sokulup çıkarılarak ıslatılmış kuzu gömleği 10 x 10 cm'lik kare parçalara ayrılır. Tepsiye yayılan kuzu gömleği parçalarının üstüne, hazırlanmış olan kuzu ciğerinden birer çorba kaşığı konur ve her kuzu gömleği parçası bohça katlar gibi kapatılır. Daha önce ayrılmış olan yumurta sarısı, fırçayla birer küçük bohça haline getirilmiş gömleklere sürülür ve tepsi orta ısıdaki fırına konur. Ciğer sarması, gömleğin altı ve üstü iyice sararmış bir hal alıncaya kadar 40-45 dakika pişirilmelidir. Fırından çıkarılan ciğer sarmaları servis tabağına yerleştirildikten ve etrafı kıyılmış salata ile süslendikten sonra servis yapılır. İsteğe göre, yeşil salata yerine patates püresi ve kuşkonmaz kullanarak süslenip servis yapılabilir.

ML® Mantarlı Ciğer Yahnisi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10526 • adı:Ciğer Sarması • gönderen:Asegul • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:46