



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

CIĞERLİ BÖREK

4 adet yufka,
750 gram koyun ciğeri,
2 adet orta boy soğan,
1 çorba kaşığı kuşüzümü,
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık,
yarım demet maydanoz,
1 yumurta sarısı,
150 gram margarin,
yarım çay bardağı sıvıyağ,
yarım çay kaşığı tarçın,
1 çay kaşığı kimyon,
1 çay kaşığı pulbiber,
1 çay kaşığı karabiber,
1 çay kaşığı tuz,
yarım su bardağı su

Sinirleri ve zarı soyulmuş ciğeri 1 cm.'lik küpler halinde doğrayın, sıvıyağda dolmalık fıstıkları pembeleştirilim. Doğradığımız soğanları ekleyip, şeffaflaştıralım.

Üzümü ekleyip, yarım çay bardağı su ilave edelim. Soğanlar suyunu çekene kadar pişirelim. Ardından ciğeri ekleyip, ciğerler renk değiştirene dek kavuralım.

Sonra yarım bardak suyu ilave edelim.

Ciğerler suyunu çekene dek pişirip kimyonu, tarçını, karabiber, tuz ve pulbi-beri ilave edip, ciğerleri soğutalım. 1 yufkayı açıp, erimiş margarin ve suyu yufkaya iyice sürelim.

Karşılıklı kenarlarını hafifçe üst üste gelecek şekilde kapatalım. Tekrar yağ sürüp diğer karşılıklı kenarları yine aynı şekilde katlayalım.

Katladığımız yufkayı artı şeklinde kesip, dört eşit kare elde edelim. Ortalarına ciğerli malzemeyi koyup, karşılıklı köşeleri zarf gibi kapatalım. Üzerlerine 1 yumurta sarısı sürüp, fırın tepsisine dizelim. Arzuya göre çörekotu serpip, 220 dereceli fırında altı üstü kızarana dek pişirelim.

[ML® Fincan Böreği \(Ciğerli\) için tıklayın](#)