CİĞERLİ KATMER

500 gram un
1 bardak su
2 tane yumurta
250 gram koyun ciğeri
50 gram margarin
Yarım çay kaşığı dolmalık fıstık
1 tane soğan
Yarım çorba kaşığı kuş üzümü
Yarım su bardağı su
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

Sinirleri ve zarı soyulmuş ciğeri 1 cm.'lik küpler halinde doğrayınız, yağda dolmalık fıstıkları pembeleştiriniz. Doğradığımız soğanları ekleyip, şeffaflaştırınız.
Üzümü ekleyiniz. Soğanlar suyunu çekene kadar pişiriniz. Ardından ciğeri ekleyip, ciğerler renk değiştirene dek kavurunuz.
Sonra yarım bardak suyu ilave ediniz.
Ciğerler suyunu çekene dek pişirip kimyonu, tarçını, tuz ve pul biberi ilave edip, ciğerleri soğutunuz.
Mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve yağı ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız. Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek yarım saat dinlendiriniz. 100 gramlık 15 eşit parçaya bölerek hamurları teker teker top gibi yuvarlayınız.
Bir küçük kaba biraz sana yağı koyup, hamurun bir tarafını yağa bulayıp bir tepsiye diziniz. Diğer hamurları da aynen ve tamamen yağlayıp, üzerlerine rafine yağıyla yağlanmış bir kâğıt kapatıp 1 saat dinlendiriniz.
Mermeri rafine yağıyla yağlayıp, bir hamuru elinizle iyice yassılttıktan sonra, iki elinizle hamurun iki ucundan tutup, soldan- sağa doğru daire şeklinde havada hamuru savurunuz ve tekrar tutarak bir kere daha savurduktan sonra hamurun kalın kalan kenarlarını alttan dört parmağınızla tutarak hafifçe havalandırarak çekip inceltiniz. Hamur böylece hazırlanmış olur.
Açılan hamurun içine ciğerli içi serpiniz.
Hamurun 4 ucunu dört köşe bir zarf gibi ciğerli için üzerine kapatınız. (Hamurların uçları yarımşar santim birbirinin üzerlerine binmiş olmalıdırlar.)
Sonra hafif yağlanmış gibi kalın tavada pişirip 1'er 2'şer dakika altüst pişirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:132293 • adı:Ciğerli Katmer • gönderen:tül • indirme tarihi:09.05.2025 - 12:58