



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ KOL BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

Yarım kg dana ciğeri
3/4 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
3 adet orta boy soğan
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı karabiber
3 adet yufka
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Ön hazırlık olarak böreğin iç harcını hazırlayalım. Bunun için ciğerin zarını soyup, fındık iriliğinde doğrayalım. Tavaya 3/4 çay bardağı sıvı yağ alıp, dolmalık fıstığı ilave edelim ve fıstıklar pembeleşene dek kavuralım. Ocağı söndürüp, delikli kepçeyle fıstıkları tencereden çıkaralım. Aynı yağa, küp doğranmış soğanları ve ciğerleri ilave edip, ciğerler iyice yumuşayana dek kavuralım. Sonrasında içine kıyılmış maydanozu, 2 çorba kaşığı ayıklanıp yıkanmış kuş üzümünü, tuzu ve baharatları ilave edelim. 1-2 dakika çevirip tavayı ateşten alalım. Yufkaların her birini ayrı ayrı yarıdan keselim. Yarım daire şeklindeki yufka parçalarına, bir kasede karıştırdığımız 1 çay bardağı süt ve yarım çay bardağı sıvı yağdan fırça yardımıyla sürelim. Yufkaların uzun kenarına ciğerli iç malzemeyi pay ederek koyalım ve rulo yaparak yufkaları saralım. Yağlanmış fırın tepsisine, ortasından başlamak üzere, yufkaları kendi etrafında rulo yaparak yerleştirelim. Son olarak üzerlerine fırça ile süt ve sıvı yağ sürüp, ısıtılmış 220 derece fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Servis yapalım.

Not: Ciğer kesinlikle yıkanmaz. Yoksa pişme sırasında sertleşir.

