



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞERLİ KURU POĞAÇA

1/2 kilo un
10 gram maya
300 gram margarin
3 adet yumurta sarısı
1/3 su bardağı su (75 gram)
1/2 çorba kaşığı tuz
Ciğerli iç;
250 gram koyun ciğeri
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1/2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet orta boy soğan
1/2 çorba kaşığı kuşüzümü
Yarım su bardağı su
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı pulbiber
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı tuz

- 1) Sinirleri ve zarı soyulmuş ciğeri 1 cm.'lik küpler halinde doğrayınız, sıvıyağda dolmalık fıstıkları pembeleştiriniz. Doğradığımız soğanları ekleyip, şeffaflaştırınız.
- 2) Üzümü ekleyiniz. Soğanlar suyunu çekene kadar pişiriniz. Ardından ciğeri ekleyip, ciğerler renk değiştirene dek kavurunuz.
- 3) Sonra yarım bardak suyu ilave ediniz.
- 4) Ciğerler suyunu çekene dek pişirip kimyonu, tarçını, karabiber, tuz ve pulbiberi ilave edip, ciğerleri soğutunuz.
- 5) Un ve yağı mermerin üzerine koyup yoğurmadan, iki ovucunuzun içinde iyice ovalayarak yağın, unun içinde küçük taneler halinde kaybolmasını sağlayınız ve sonra ortasını havuz gibi açınız.
- 6) Bir kaptaki su ile mayayı eritiniz. Yumurta ve tuzu da ilâve ettikten sonra hepsini unun ortasına dökünüz ve elinizle, yoğurmadan karıştırarak hamur haline getiriniz.
- 7) Hamuru toplayıp bir kaba koyup, üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtüp 30 dakika dinlendiriniz. 30 dakika dinlendirdikten sonra elinizle yumurta büyüklüğünde yuvarlayınız.
- 8) Elinizle üzerine bastırarak yarım santim kalınlığında yuvarlak inceltiniz. Ortasına 1/2 tatlı kaşığı ciğerli iç koyup hamurun iki ucunu için üzerine birleştiriniz.
- 9) Altını üstüne çevirip bir tepsiye diziniz. 15-20 dakika hafif mayalanması için bekletiniz.
- 10) Sonra üzerine 1 adet çırpılmış yumurtayı fırçayla sürüp orta hararetti fırında 20 dakika pişirip, 1 kişiye 2 adet olarak servis yapınız.



Fotoğraf "eminn" tarafından gönderildi. 02.06.2016