



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ PUF BÖREĞİ

2 adet çırpılmış yumurta
3 su bardağı rafine yağı
Hamuru için:
500 gram un
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 limonun suyu
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı rafine yağı
Hamuru yağlamak için:
200 gram suyu alınmış tereyağı (veya margarin)
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) Üzümleri 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) Unu mermerin üzerine eleyip, ortasını havuz gibi açınız. Yağlamak için gerekli olan margarin hariç, bütün malzemeyi ilâve edip, yoğurarak kuvvetlice top gibi bir hamur yapınız ve altına hafif un serpip üzerine ıslatılmış sıkılmış bir bez örterek 20 dakika dinlendiriniz.
- 6) Hamura hafif un serperek 50 santim çapında yuvarlak açınız ve üzerine yağı hafif ılık olarak döküp, ovucunuzun içiyle masaj yapar gibi iyice sürünüz.
- 7) Sonra hamuru, çevreden merkeze doğru 15'er santim kadar kesiniz. Bu durumda hamurun ortasında bir yemek tabağı kadar geniş ve kesilmemiş bir alan ile etrafında 6 parça kadar yarım üçgen hamur ortaya çıkar. Bu hamurlardan birini kesik hizası kıvrık olmak üzere ortadaki hamurun üzerine kapatınız. Diğerlerini de sırayla kapananların üzerine kapatıp bırakınız.
- 8) Elde ettiğiniz tabak gibi yuvarlak ve 6 kat üst üste hamurun üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatıp 30 dakika bekletiniz.
- 9) Sonra merdane ile hafif un serperek mümkün olduğu kadar ince açınız (bir yemek bıçağı burnu veya sırtı kalınlığında). Böylelikle hamurunuz hazırlanmış olur.
- 10) Önünüzdeki uçtan başlamak üzere 5 santim katlama payı bırakınız. Enine 3'er santim arayla yarımşar ceviz büyüklüğünde ciğerleri diziniz.
- 11) Ciğerlerin aralarına ve 4 santim önüne kapanacak hamurun yapışması için boydan boya yumurta sürünüz.
- 12) Katlama payı için bıraktığınız hamuru ciğerin üzerinden aşırarak kapatınız. Yumurtaladığınız kısımların üzerlerine parmağınızla yapışması için hafifçe bastırınız.
- 13) Ciğerin 4 santim önünden kapattığınız hamuru, ucu tırtıllı bir hamur keseceği (yoksa küçük bir tencere kapağı) ile kesiniz ve içi ortada bırakarak aralarından hafifçe çapraz vaziyette kesip biraz un serpilmiş bir tepsiye diziniz.
- 14) Diğerlerini aynı şekilde hazırladıktan sonra kızgın yağda 2-3 dakika altüst kızartıp yağsız olarak yağdan çıkararak servis yapınız.