



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORBADA TAVUK CİĞERİ

8 kişilik

Bir buçuk çay fincanı zeytinyağı

2 çay fincanı taze soğan

1 tabak tavuk ciğeri

Bir buçuk çay fincanı su

Bir buçuk çay fincanı pirinç

1 çay fincanı soğan

4 çorba kaşığı dolma fıstığı

6 çorba kaşığı kayısı

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 çay fincanı kıyılmış maydanoz

1 tatlı kaşığı tarçın

4 adet yumurta

2 adet yufka

8 adet maydanoz sapı

2 çorba kaşığı yoğurt

Yarım çay fincanı yağda ince doğranmış taze soğan ve iri doğranmış ciğerleri ağır ateşte 5 dakika pişirin. Üzerine bir buçuk çay fincanı su katıp 5 dakika daha pişirin. Bu arada pirinci iyice yıkayıp suyunu süzün. Kalan yağda ince kıyılmış kuru soğanı, doğranmış yürekleri fıstık ve ufak doğranmış kayısıyı, ağır ateşte yürekler yumuşayana dek kavurun. Üzerine yıkanmış pirinçleri ekleyin. Ciğerli harcı katıp, baharat ve ince kıyılmış maydanozu ilave edin. 5 dakika ağır ateşte kaynatıp suyunu çektirin. İlininca üzerine 3 adet çırpılmış yumurtayı katıp karıştırın. Yufkayı dörde katlayın. 26-28 cm çaplı yufkalar kesin (1 yufkadan 4 adet çıkar). Yufkaların her iki tarafını zeytinyağı ile yağlayın. Kenardan çıkan parça yufkaları daire yufkaların ortasına koyun (alttan patlamasını önlemek için). Yufkaların üzerine harçtan 3'er çorba kaşığı koyun ve torba şeklinde toplayıp, kaynar suya batırılmış maydanoz sapıyla büzerek bağlayın. Yoğurda artan 1 yumurtayı katıp iyice çırpın. Karışımı torbaların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 20 dakika, torbalar kızarana dek pişirin.