

Edirne Ciğer Sarma

Toplam 85 dk

Hazırlanma 40 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~540 kcal

Ciğer sarma, kuzu ciğerli iç pilav gömlek yağlı sarımsaklı zartarumeli etkili Edirne yemeğidir.

Malzemeler

- 400 gr Kuzu ciğeri
- 1 adet Gömlek yağ
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Dolmalık istik
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Yenibahar

Yapılışı

- Gömlek yağın 15 dakika yumuşatın.
- Pirinçyi kaynatıp 20 dakika suda bekletin.
- Ciğeri küçük küp doğrayıp tereyağında 4 dakika çevirin.
- Soğan, istik, pirinç, kuş üzümü ve baharatı ekleyip iç pilav hazırlayın.
- Gömlek yağın parçalara ayırıp pilav bohça gibi sarın.
- 190°C fırında 30-35 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Gömlek yağın 15 dakika açmak sararken yavaşlatın.

SERVİS ÖNERİSİ

Limonlu kızılcık ve yoğurtla sıcak sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş