

Edirne Ciğer Sarması

Toplam 103 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 58 dk 8 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 10/10

Edirne ciğer sarması kuzu ciğeri, pirinç, kuş üzümü, fıstık yeşilli iç pilav kuzu gömleğine sarımsaklı Rumeli yemeğidir.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu ciğeri
- 1 adet Kuzu gömleği
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 4 dal Taze soğan
- 3 yemek kaşığı Dolmalık fıstık
- 3 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.3 demet Dereotu
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.3 demet Taze nane
- 1 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar
- 0.5 çay kaşığı Kırmızı biber

Yapılışı

1. Kuzu gömleğini 115°C'de 20 dakika bekletin.
2. Pirinci yıkayıp tuzlu suda 10 dakika yumuşatın.
3. Kuru soğan ve dolmalık fıstık zeytinyağında 5 dakika kavurun.
4. Küp doğranmış kuzu ciğerini ekleyip 6 dakika mühürleyin.
5. Pirinç, kuş üzümü, tuz, karabiber, yenibahar ve sıcak suyu ekleyip 12 dakika pişirin.
6. Taze soğan, dereotu, maydanoz ve taze naneyi iç pilava katıp 10 dakika dinlendirin.
7. Kuzu gömleğini tepsiye yayıp iç pilavı koyup kenarları kapatın.
8. Üzerine çirpilmemiş yumurta ve kırmızı biber sürün.
9. Ciğer sarmasını 190°C'de 25 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Gömleği 11 kda açmak yırtılmada arılmas 1ağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip yan 1nda yoğurt ve mevsim salatas 1yla 1ca servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Kuruyemiş