CİĞER SARMASI

1 adet koyun karaciğeri
1 adet koyun iç gömleği
1 adet iri kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tarçın
10-15 dal dereotu
10-15 dal maydanoz
1 adet yumurta beyazı
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Soğan ince doğranır. Ciğerin zarı çıkarılır, kuşbaşından küçük doğranır. Maydanoz ve dereotu kıyılır.
Tencereye yağ konur, ısınınca soğan atılır ve pembeleştirlir. Sonra ciğer eklenir, 15 dakika kadar pişirilir.
Üzerine yıkanmış pirinç eklenir. Bir kaç tur çevirdikten sonra tuz ve tarçın serpilir. Yarım su bardağı kadar sıcak su konur.
Tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika kadar pişirilir. Sıcağı gidince maydanoz, dereotu ve yumurta beyazı ilave edilir.
İç gömlek katılaşmışsa ılık suda 5 dakika kadar bekletilerek yumuşatılabilir. Sonra masaya yayılır, yaklaşık 12 kare parçaya kesilir.
Parçaların pürüzlü kısmı üste gelecek şekilde bir kepçenin içine yerleştirlir. Yeteri kadar iç konur ve sarkan parçalar yukarı doğru toplanarak yuvarlak şekil verilir.
Sarmaların ek yerleri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın kabına yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür.
Ciğer sarması önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.

Not: Ciğer sarması hazmı zor, lezzetli, geleneksel bir tariftir. Arzuya göre kuş üzümü ve cam fıstığı da ilave edilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1546 | Adı: Ciğer Sarması | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 02:27