

Ciger Sarma

Malzemeler

Kuzu gomlegi
500 gr karaciger
500 gr akciger
2 su bardagi pirinc
5 dal taze sogan
1 demet dereotu
2 adet kuru sogan
2 yemek kasigi kus uzumu
2 yemek kasigi dolmalik fistik
1 cay kasigi yenibahar
1 adet yumurta sarisi

Yapilisi

Cigerler bol suyla yikanip suzultur. Kuzu gomlekleri acilmasi icin sidak suda bekletilir. 2 su bardagi pirinc tuzlu sicak suda islatilir. Suzulen cigerler kendi yaginda kavrulur. Ici icin; 2 adet kuru sogan kucuk kucuk dogranip ayri bir tencerede sivi yag ile pembelesene kadar kavrulur. Pembelesen soganlara sotelenen cigerler ve suzulen pirinclar katilir. Ince ince kiyilmis 5 dal taze sogan, 2 yemek kasigi kus uzumu ve dolmalik fistik eklenip tum malzemeler harmanlanir. Ic pilava 1 yemek kasigi tereyagi, 2 cay kasigi tuz ve 1 cay kasigi yenibahar atilir. Ic pilav; biraz daha kavrulur ve uzerine 2 bardak sicak su dokulup suyunu cekene kadar pisirilir. Ocaktan alinmasina yakin kucuk kucuk kiyilmis dereotu eklenir. Sicak suda bekletilen kuzu gomlekleri suzultur. Gomlekler kenarlari disarida kalacak sekilde kaselere yerlestirilir. Cigerli ic pilav konulup disarida kalan kenarlar kapatilir. Kase ters cevrilir ve ciger sarma tepsiye alinir. 1 yumurtanin sarisi cirpilip sarmalarin uzerine surulur. Ciger Sarma ortalama 200 derecedeki firinda pisirilir.

Ciger Sarma servise hazirdir.