



Roulée De Foie

Ciğer Sarması



1 foie de mouton
1 doublure intérieure du mouton
1 gros oignon
1 tasse de riz
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de cannelle
10-15 branches d'aneth
10-15 brins de persil
1 blanc d'œuf
2 cuillères à café de sel
Pour la surface :
1 jaune d'œuf

Coupez les oignons finement. Prenez la peau de la foie puis coupez en petit morceaux. Hachez le persil et l'aneth.

Mettez de l'huile dans une casserole. Quand l'huile chauffe, rajoutez de l'oignon puis laissez cuire. Puis rajoutez la foie et laissez cuire pendant 15 minutes.

Rajoutez le riz lavé, tournez quelques fois puis rajoutez de la cannelle et du sel. Rajoutez ½ tasse d'eau chaude.

Fermez la casserole, laissez cuire pendant 10 minutes. Quand la chaleur disparaît, rajoutez du persil, de l'aneth et du blanc d'œuf.

Si la doublure intérieure devient trop gras, vous pouvez ramollir dans l'eau pendant 5 minutes. Placez sur la table puis coupez en 12 morceaux carré.

Placez les morceaux dans une louche. Mettez du mélange puis rassemblez les bouts qui dépassent au dessus pour donner une forme ronde.

Placez les roulées dans un plat de cuisson huilée. Mettez du jaune d'œuf dessus.

Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.

N-B; Ce roulé est une bonne recette traditionnelle dur à digérer. Vous pouvez rajoutez du raisin de Corinthe ou des pistaches.