



Rotolamento di Fegato

Ciğer Sarması



1 fegato di pecora
1 fodera interna di pecora
1 cipolla
1 bicchierino di riso
1 bicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaino di cannella
10 15 prezzemoli
1 albume d'uovo
2 cucchiaini di sale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

Le cipolle si tagliano infine poi si leva membrana di fegato. Italia dimensione in dado prezzemolo si macina.
Nella pentola si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle e quando cambia il colore se aggiungi il fegato e si arrossisce.
Alla sopra si aggiunge il riso dopo qualche volta di miscela miscelamento si raggiunge la cannella. Poi si aggiunge mezzo bicchiere d'acqua calda.
Poi si coperta il coperchio di pentola e si cucina circa per 10 minuti dopo aver freddato si aggiunge albume d'uovo aneto e prezzemolo macinato.
Se fodera diventata dura si può bagnare nell'acqua calda circa per 5 minuti poi si mette sul tavolo e si tagliano in 12 pezzi in quadrato.
Le parte non dice si mette dentro di un cucchiaino poi penso si mette dalla miscelata preparata e poi i fianchi si coprono alla sopra.
I prezzi preparati si filano in nel vassoio oliato nelle parti piegate arrivano parte sotto poi alla sopra si mette tuorlo d'uovo poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finché di fegati si arrossiscono bene.

Nota: Rotolamento di fegato ed una ricetta piacevole e famosa pero è difficile di digerire. Che volendo si possono aggiungere uova di uccello oppure pistacchi.