



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SARMA

1 tane kuzu gömleği
150 gr ciğer
150 gr et
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
Yarım demet maydanoz
Sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
Baharat

Kuzu gömleğini avuç içi genişliğinde karelere kesiyoruz Soğanı doğrayıp tencereye alıyoruz yağla kavrulduktan sonra ince ince dilimlenmiş et ve ciğerleri tencereye alıp salça ve maydanozda ilave ediyoruz ve 1 çay bardağı su tuz ve baharat koyarak 2.3 dk pişiriyoruz Daha sonra karelere böldüğümüz kuzu gömleğinin içine birer yemek kaşığı karışım koyup bohça gibi kapatıp tepsiye diziyoruz üzerine sıvı yağ ve su ilave edip fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

Not: İçine pirinç de konabilir.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.01.2022