



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

CIĞER SARMASI (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ciğer sarması çok zahmetli bir yemek olduğundan özel günlerde ve misafirlere yapılmaktadır. Kurban bayramlarında kurbandan alınan ciğerin üzerini kaplayan ince yağ tabakası ve karaciğer ile hazırlanmaktadır. Karaciğer bıçakla ince ince kıyıldıktan sonra yağda kavruluyor üzerine suda haşlanmış pirinç konuyor tuz karabiber, kırmızı pul biber, bazıları bu harcın içine tarçında eklemektedir. Sarma işleminde kullanılacak yağ tabakası makasla parçalara bölünüyor, küçük bir kase nin içine bu parçalar yerleştirildikten sonra içine harcı konuluyor üzeri sarma ile kapatılıp kase ters çevriliyor böylece sarma hazırlanmış oluyor , kalan diğer parçalarda aynı işlem den geçirilip tepsinin içine dizildikten sonra tepsiye bir bardak su eklenerek fırında veya ocakta bir süre pişiriliyor. Suyunu çekince üzerine kapak kapatılarak dinlendiriliyor. Ciğer sarması genellikle sıcak olarak tüketiliyor.ağır bir yemek olduğundan öğlen yemeklerinde tüketmeye çalışılıyor. Ciğer sarması yanına ayran veya salata ile servis yapılmaktadır.

[ML® Ciğer Sarması için tıklayın](#)

