



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER SARMASI

Malzemesi:

1 takım kuzu ciğeri
1,5 kahve fincanı pirinç,
2 bardak su,
2 adet yumurta,
3 adet yeşil soğan,
2 adet dereotu,
yeterince karabiber,
tuz
1 küçük ve ince kuzu gömleği
1 adet yeşil salata.

Hazırlanışı:

Bir tencereye ayıklanmış ve yıkanmış 1,5 bardak pirinç ile 2 bardak su koyarak pirinçler yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları haşlayın. Sonra da tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakın. Diğer taraftan da bir takım 1 kuzu ciğerini et makinesinden bir defa geçirerek kıyma yapın. Buna 1 yumurta, 1 yumurta beyazı, 2 demet kıyılmış dereotu; küçük doğranmış 5 yeşil soğan, yeterince karabiber, tuz ile haşlanmış pirinçleri az suyu ile birlikte ilâve ederek yoğurun. Sonra uzunca bir tepsiye hafif ılık suya sokup çıkarmak suretiyle açılmış bir küçük kuzu gömleği yayarak üstüne hazırlamış olduğunuz ciğer kıymasını uzunlamasına yayın. Sonra kıymanın üstüne önce baş taraflarındaki, sonra da yanlarındaki kuzu gömleğini bohça katlar gibi kapattıktan sonra gömleğin üstüne de bir tarafa ayırmış olduğunuz yumurta sarısını bir fırça ile sürün . Sonra da tepsiyi orta ısıdaki fırına sürerek gömleğin alt ve üstü iyice sararıncaya kadar 40-50 dakika pişirin. Sonra da tepsiyi fırından alarak ciğeri uzunca bir tabağa alın. Etrafını da kıyılmış salata ile çevirdikten sonra servis yapın.