



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SARMASI

1 kuzu gömleği
300 gr. karaciğer (küp küp doğranmış)
2 adet yemeklik doğranmış soğan
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı kuş üzümü
2 çorba kaşığı dolma fıstığı
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz

Pirinci 30 dakika tuzlu sıcak suda bekletin. Sonra yıkayıp süzün. Tencereye yağı koyup kızdırın. Ciğerleri koyun, rengi dönene kadar kavurun. Fıstığı, üzümü ilave edin. Bir iki kez çevirin, pirinci ilave edin, bir su bardağı su koyun kısık ateşte suyunu çektirin, kuzu gömleğini sıcak suda 1 saat bekletin. Komposto kasesi büyüklüğünde parçalara ayırın, ayırdığınız parçayı komposto kasesinin içine yerleştirin. Hazırladığınız içe maydanoz, nane, karabiber, yenibahar, tuz koyup karıştırın, iki çorba kaşığı dolusu kasesin içine koyun, dışarıdaki kısımları üzerine kapatın. Tepsie ters çevirin. Malzeme bitene kadar bu işleme devam edin. Üzerine sıvıyağ sürün, bir su bardağı su ilave edin. 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin, yeşilliklerle servis yapın.

