



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER SARMA

- 1 Kuzu ciğeri
- 1 Domates
- 2 Kuzu gömleği
- 1 Demet taze nane
- 1 Yumurta
- 1 Demet tereotu,
- karabiber,
- yanıbahar
- Yarım bardak pirinç
- kimyon,
- tuz,
- fıstık
- üzüm.
- 1 Büyük soğan

Bir kabın içinde rendelenmiş soğanı bir yemek kaşığı yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine önce fıstığı koyarak kavurun. Sonra da pirinci. Ardından domatesi de ilâve edin.

Diğer tarafta ciğeri et makinasında bir kere çekin veya kasaba çektin. Sonra bu çekilmiş ciğeri soğan ve pirinçle karıştırarak ciğer suyunu çekinceye kadar kavurun.

Tencereyi ateşten indirdikten sonra naneyi, tereotunu ve baharatları, tuzu, üzümü atın ve üzerine bir bardak su dökerek pirinçler kabarıncaya kadar bırakın. Gömlekleri önce ılık suda ıslatın. Yağlı tepsiye gömleğin birini yayıp malzemeyi dökün, üzerine diğer gömleği koyun ve çırpılmış yumurtayı gömleğin üzerine sürüp üstü kızarıncaya kadar fırında tutun.