



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER SARMA

500 gram kuzu ciğeri

500 gram pirinç

4 adet soğan

Maydanoz

Baharat

Yarım bardak ayçiçek yağı

salça

1 gömlek yağ (halk dilinde koyun iç yağ denir. Kasaplardan da temin edilir)

Ciğeri yağda soğanla beraber kavurun. Pirinci ilave edip az daha kavurun. İki su bardağı sıcak su ilave edin. Baharatını ve tuzunu da katın; pilav olsun. 20 dakikada hazır olur. Gömlek yağlarını sıcak suya atın; açılsın. Parçalara bölüp içlerine pilavı doldurun. Salçayı sos yapıp üzerlerine dökün ve fırına verin. Az kızarsın çıkarın. Servis yapın.
