



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CIĞER SARMA

Koyun karin zari (gömlek) 1 parça 75 gram  
Su 2 su bardağı 400 gram  
Karaciger - - 350 gram  
Akciger - - 150 gram  
Tuz 2 1/2 tatlı kasığı 15 gram  
Pirinç 1/2 su bardağı 90 gram  
Sivi yağ 1 yemek kasığı 10 gram  
Çamfistigi 2 yemek kasığı 20 gram  
Kusüzümü 2 yemek kasığı 20 gram  
Yesil soğan 3 adet 60 gram  
Nane 2 yemek kasığı 2.5 gram  
Kara Biber 1 tatlı kasığı 2 gram  
Yumurta 1 adet 50 gram

Gömleği yıka, 1 su bardağı ilik suda beklet. Cigerleri yıka, karacigeri soy, her ikisini de ince ince kiy veya kiyma makinasından geçir, içine 1 1/2 tatlı kasığı tuz ekle, bıraktığı suyu çekene degin, yaklaşık 30 dakika pisir. Pirinci yıka, süz. Baska bir tencereye yağı ve fistigi koy, pembelesinceye degin kavur. Pirinci ekle, birkaç kez çevir, 1 su bardağı sıcak su, 1 tatlı kasığı tuz koy, karistir. Üzerine kusüzümünü serp. Önce orta sonra kısik ateste, suyunu çekene degin, yaklaşık 10 dakika pisir. Ocagi kapat. Bu arada yesil soğanı yıka, ayıkla, ince ince dogra, sıcak pilava kat, karistir, 10 dakika dinlendir. Ciger, nane ve kara biberi pirinçli karsima ekle, altiya böl. Gömleği sudan çıkar, aç, alti parçaya ayir, islatma suyunu beklet. Gömlek parçalarının ortalarına ciger köftelerini koy, gömleği bohça seklinde katla. Ters çevirip tepsiye diz. Yumurtayı çirp, sarmaların üzerine sür. Gömleğin islatma suyunu isit, tepsiye dök. Önceden isitilmiş orta sıcaklıktaki firinda 40-45 dakika pisir.

[ML® Ciğer Bifteği için tıklayın](#)

