



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SARMA (BURSA)

Malzemeler

- 1 adet kuzu ciğeri
- 1 adet kuzu iç gömleği
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 çay kaşığı nane
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1/2 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Kuzu ciğerini kuş başı doğrayıp, kanının çıkması için yarım saat kadar suda bekletin. İç gömleğin yağını yıkayıp, küçük bir tepsiye koyarak üzerine sıcak su dökün, içi hazırlanana dek bir kadarda bekletin. Bu arada ince doğranmış soğanı bir kaşık yağ ile kavurun, üzerine küçük doğranmış ciğer parçalarını ilave edin ve beş dakika devamlı karıştırarak kavurun. Daha sonra yıkanmış pirinci katın, bir iki defa daha çevrin, bir çay bardağı su ve tuz ilave edip, hafif ateşte suyunu çekene dek pişirin. Nane ve karabiber koyup karıştırın. Kuzu iç gömleği bıçakla, 10-15 santimlik kare şeklinde bohçalara bölün. Her bir parçaya, hazırladığınız ciğerli pilavdan alacağı kadar koyup, dışarı taşmayacak şekilde uçlarını toplayıp kapatın. Kapatılan kısımlar alta gelecek şekilde bir cam tepsiye dizin ve üzerine salça sürüp sıcak fırında on dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.