



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU İÇİ (ERZİNCAN)

1 adet zar gibi doğranmış kuzu karaciğeri
2 adet kuru soğan
2 domates
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağ
1 su bardağı bulgur
2 su bardağı su
Tuz, reyhan

Yağ eritilir. Ciğerler kavrulur. Soğanlar yemeklik doğranarak birlikte kavrulur. Domates ve salçası ilave edilir. Bulgur konulur. Suyu ilave edilerek pişirilir. Reyhan ve tuzu da konularak demlemeye bırakılır.

Not: Özellikle kurban bayramların da taze ciğerlerle yapılırsa yemeye doyum olmaz.