



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER DOLMASI

250 Gr Sana Klasik
1 Adet kuzu gömleği
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Tane soğan
1 Yemek Kaşığı yoğurt
1 Kg. pirinç
1 Çay Kaşığı tuz
250 gr kuzu ciğeri
1 Tatlı Kaşığı salça
1 Demet maydanoz

İnce doğranmış soğan, margarinle biraz kavrulur. Küçük kuşbaşı doğranmış ciğer katılarak kavurma işlemi sürdürülür. Yarım saat ılık suda ıslatılmış pirinç süzülüp üzerine dökülür, karıştırılır. Üzerine tuz ve bir litre kaynar su konulup ılık ateşte 10 dakika pişirilir, ince kıyılmış maydanoz ve karabiber eklenip iyice harmanlanır. Hazırlanan pilav tepsiye serilmiş kuzu gömleğinin üzerine dökülüp gömleğin uçları bohça gibi pilavın üzerine toplanır, üstüne bir güveç kapatılıp ters çevrilir. Üzerine yoğurtla iyice karıştırılmış salça sürülüp güvecin ağzı açık olarak 160-180 derece ısıdaki fırında üzeri kızarıncaya kadar 15-20 dakika pişirilip sıcak servis yapılır.