



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER KEBABI (BURSA)

2 su bardağı pirinç
250 gr kuzu ciğeri
3 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
Tuz

Ciğeri yıkayın. Bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ilave edin ve haşlayın. Süzgece alıp soğuyuncaya kadar bekletin. Soğuduktan sonra küçük küçük doğrayın.

Pirinci yıkayıp süzün. Tencereye alıp ciğer, tuz ve 4 su bardağı sıcak su ilave edin. Pirinç suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp 6-7 dakika kadar demlenmeye bırakın.

Tereyağını küçük bir tavada kızdırıp pilavın üzerine gezdirin. Pirinçleri fazla ezmeden tahta kaşıkla harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.