



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CİĞER SARMA (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 tane içyağı (Kuzu ciğeri gömleği)
- 1 takım kuzu ciğeri
- 2 çorba kaşığı nane
- 1 su bardağı pirinç
- 1 demet taze soğan
- 1 bardak su
- 1 yumurta sarısı
- Tuz
- Karabiber

Ciğerler ince ince doğranır, taze soğan ile birlikte kavrulur.

Pirinç ilave edilir, karabiber, nane tuz, ve su ilave edilir, hafif pişmesi sağlanır.

Diğer tarafta kuzu ciğeri gömleği ılık suda açılması sağlanır.

Açılan iç gömleği küçük parçalara ayrılır Her bir parçanın içine hazırlanan karışımdan konur, tepsinin içine ters olarak yerleştirilir.

Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Bir bardak su ilave edilerek fırına sürülür.

Kızardıktan sonra, fırından çıkarılır ve sıcak servis yapılır.

