



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER SARMA (EDİRNE)

Malzemeler (5 kişilik)

- 1 takım kuzu ciğeri
- 1 adet kuzu gömleği (iç yağlı kısmı)
- 1 su bardağı pirinç
- yeterince sıvı yağ
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 demet maydanoz
- 2 çorba kaşığı nane
- 5-6 adet taze soğan
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 bardak su.

Ciğerin tamamı küçük küçük doğranır. Taze soğan ile birlikte kavrulur ve pirinç ilave edilir. Kavrulmasına devam edilen karışımın içine nane, tuz, karabiber ve bir miktar su ilave edilir. Ateş kısılarak bir süre daha pişirmeye devam edilir.

Diğer tarafta kuzu ciğeri gömleğinin ılık suda açılması sağlanır. Açılan gömlek küçük parçalara ayrılır. Her parça düzgün sarılması için küçük bir kase içine yerleştirilerek, hazırlanan karışım içine konulur. Tüm parçalar doldurulduktan sonra bir tepsi yağlanır ve bunun içine yerleştirilir.

Yumurta çırpılarak bu parçaların üzerine sürülür. Bir bardak su da ilave edilip, orta sıcaklıktaki bir fırında bir süre pişirilir. Üzeri kızardıktan sonra fırından alınıp servis yapılır.