



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SARMA

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

Gömleği yıka, 1 su bardağı ılık suda beklet.

Ciğerleri yıka, karaciğeri soy, her ikisini de ince ince kıy, içine yarım tatlı kaşığı tuz ekle, bıraktığı suyu çekene kadar, yaklaşık yarım saat pişir.

Pirinç yıka ve süz.

Başka bir tencereye yağı ve fıstığı koy, pembeleşinceye kadar kavur.

Pirinç ekle, birkaç kez çevir, 1 su bardağı sıcak su, 1 tatlı kaşığı tuz koy.

Üzerine kuşlüzümünü serp. Önce orta sonra kısık ateşte, suyunu çekene kadar yaklaşık 10 dakika pişir.

Bu arada yeşil soğanı ince ince doğra, sıcak pilava kat, karıştır, 10 dakika dinlendir.

Ciğer nane ve karabiberi pirinçli karışıma ekle, altıya böl.

Gömleği sudan çıkar, altı parçaya ayır, ıslatma suyunu beklet.

Gömlek parçalarının ortalarına ciğer köftelerini koy, gömleği bohça şeklinde katla, ters çevirip tepsiye diz.

Yumurta sarısını çırp. Sarmaların üzerine sür.

Gömleğin ıslatma suyunu ısıt, tepsiye dök fırına sür.

Kızardıktan sonra fırından çıkarılır ve sıcak servis yapılır.