



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER SARMA

<https://acunn.com>

1 çift kuzu karaciğeri
Körpe kuzu gömleği
1 adet kuru soğan
1, 5 su bardağı pirinç
2 adet taze soğan
1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
1/2 (yarım) çay bardağı kuş üzümü
1/2 (yarım) çay bardağı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı kuru nane
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kaynar su

Kuzu gömleğini bir tepsi içerisine alarak sıcak su ile çözülmesini sağlayalım. Daha sonra derin bir tencere içerisine ayçiçeği yağı koyalım ve fıstıklarla ince kıyılmış soğanları kavuralım. Ciğeri küçük küçük kuş başı doğrayalım.

Ciğerleri de tencereye ekleyerek sık sık ters düz yapalım pişirmesini sağlayalım. Pirinçleri yıkayarak suyunu süzelim. Daha sonra pirinçleri de buraya ekleyelim. Taze soğanın yeşil yapraklarını, baharatları, tuzunu ekleyelim. Bu arada nane ve dereotu ile birlikte kuş üzümü de ekleyelim. İç pilav yapar gibi yapmamız gerekiyor. Kaynar su ekleyelim ve iç pilavımızı demlendirelim.

Bu arada çözülmüş kuzu gömleğimizi kendi istediğiniz boyuta göre kesin. İç harcı bolca doldurun. Bir kase içerisine gömleği yerleştirerek malzemeleri doldurabilirsiniz.

İç harcı doldurduktan sonra sıkı bir şekilde saralım ve sardığımız taraf fırın tepsisinin altına gelecek şekilde dizelim.

Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürelim ve 180 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirelim.

