



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞER SARMA

- 4 parça kuzu ciğeri
- 4 kuzu iç gömleği
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 çay kaşığı nane
- 2 adet soğan
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- Yarım yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı su

Kuzu ciğerlerini kuşbaşı olarak doğrayalım, yarım saat suda bekletelim. İç gömleğin yağını yıkayıp, bir tepsiye alıp üzerine sıcak su döküp iç harcı hazırlayana kadar bekletin. İnce doğradığınız soğan ve ayçiçek yağın kavurun. Doğradığınız ciğerleri ekleyip karıştırmaya devam edin. Pirinçleri ekleyip biraz daha karıştırın. Bir çay bardağı su ve tuz ilave edip hafif ateşte suyu çekene kadar pişirin. Karabiber ve tuzu ekleyip kuzu gömleğini bıçakla 10-15 santimlik kareler şeklinde parçalara ayırın. Her bir kısma ciğerli pilav harcıyla doldurun. Dışarı taşmayacak şekilde uçlarını kapatın. Kapattığınız kısımları alt kısımda kalacak şekilde cam tepsiye dizin. Üzerine salça sürerek önceden ısıttığınız fırında 10 dakika bekletin. Sıcak olarak servis edin.

