



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SARMASI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 takım kuzu ciğeri
2 bardak pirinç
6 adet taze soğan
1 adet kuru soğan
1 demet taze nane
1 çorba kaşığı karabiber
1 kaşık salça
3 bardak su
yeterince tuz yağ

Ciğerler bir tencerede kavrulur. Sonra soğan ve salça ilave edilip birlikte kavrulur. Aynı tencereye 2 bardak pirinç ilave edilip ciğerlerle kavrulur. Daha sonra 3 bardak su, tuz, karabiber ve nane ilave edilerek kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Daha sonra kuzu ciğerinin sarmasına bohçalar halinde sarılıp bir tepsiye dizilir. Üzerine bir bardak su ilave edilir, sarmaların üstüne yumurta sarısı sürülüp pişirilir.

[ML® Ciğer Sarması \(görsel\)](#)



Fotoğraf "gerilla" tarafından gönderildi. 27.08.2020