



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CİĞER SARMASI

- 1 Kuzu gömleği
- 1 Koyun veya kuzu karaciğeri
- 1 Su bardağı pirinç
- 2 Orta boy soğan
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Çorba kaşığı çamfıstığı
- 2 Çorba kaşığı küşüzümü
- 1 Yumurta 1
- Çay kaşığı tarçın
- 1 Çay kaşığı yenibahar
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı şeker
- 8-10 Dal maydanoz  
dereotu

Ciğerin zarını soyarak fındık büyüklüğünde doğrayınız. İnce kıyılmış soğan, ciğer, yağ ve fıstığı bir tencereye koyup, ciğerin rengi değişinceye kadar hafif hararetli ısıda karıştırınız. 1,5 su bardağı su ilave ederek tuz ve şeker atınız. Kaynayınca üzüm ve pirinci katınız. Hafif hararetli ısıda pişirip demlendiriniz.

Kıyılmış maydanoz, yenibahar, tarçın ve yumurtanın akını ilave ederek karıştırınız. Gömleği yıkayıp sıcak suda 5 dakika isiatınız. Kenarları 15 cm olan karelere kesip, herbirini kepeğe yerleştirerek kenarlarını sarkıtınız.

Hazırlanan içten kepeğe doldurup, uçlarını kavuşturmaca kapatınız. Üstten bastırıp, kepeği ters çevirerek elinize aldığınız sarmaları tepsiye yerleştiriniz. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp yanyana diziniz. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp fırında hafif kızartınız.