



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SARMASI

1 koyun gömleği
1 koyun akciğeri
1 koyun karaciğeri
1 tane yürek
2 su bardağı pirinç
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
Kırmızıbiber
Karabiber
Tuz

1- Koyunun akciğeri ve karaciğeri küçük küçük doğranır. Yürek de parçalanıp et makinesinde veya robotta kıyma haline getirilir.

2- Makineniz yoksa ciğeri parçalara bölüp haşlayın, piştikten sonra ince ince kıyın. Yüreği pişirmeden kıyın.

3- Bir kaptaki kıyılmış ciğer, pirinç, maydanoz, dereotu, karabiber, kırmızıbiber, tuz koyup iyice karıştırılır.

4- Gömlek sıcak suda yıkanıp el büyüklüğünden biraz daha büyük parçalara kesilir. Her parçanın ortasına ciğerli karışımdan koyarak kenarlarını ortaya gelecek şekilde toplayıp ters yüz edilip tepsiye dizilir. 1 su bardağı sıcak su ilave edilip, fırına verilir. Su kâfi gelmezse su ilave edip pirinçler pişinceye kadar kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.