



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞERLİ RULO

1 tabak Banvit Hindi Ciğer (her bir ciğer uzunlamasına 2'ye kesilmiş)
16 dilim Hindi Macar Salam
1 çorba kaşığı kişniş (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı zencefil
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı limon suyu
5 sap maydanoz (ince kıyılmış)
Kürdan

Kişniş, sarımsak, zencefil, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırıp ciğerlerin üzerine gezdirin ve hafifçe karıştırın. Üzerini kapatıp buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.

Her bir salam diliminin içine bir parça ciğer yerleştirip sarın ve kürdan ile tutturun.

Hazırladığınız ciğerli salamların üzerine fırça ile kalan marinattan sürerek önceden ısıtılmış 150 °C fırında yaklaşık 12-15 dak. pişirin.

Arzuya göre maydanoz serperek servis yapın.

