



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU SARMASI

### Malzemesi

2-3 adet kuzu ciğeri  
4 adet kuzu ciğeri gömleği  
1 su bardağı pirinç  
2 kahve fincanı dolmalık fıstık  
1 baş soğan  
1 kahve fincanı dolmalık üzüm  
2 yumurta  
2 çorba kaşığı margarin  
1 demet dereotu  
1 çay kaşığı yenibahar  
Tuz  
Karabiber

Pirinç ayıklayıp, yıkayın ve tuzlu ılık suyla ıslatın. Üzümün çöplerini ayıklayın, ıslatın. Bu arada soğanları incecik kıyın. Ciğerleri yıkayıp, et tahtası üzerinde fındık büyüklüğünde küpler şeklinde doğrayın.

Bir tencereye 1,5-2 kaşık yağ koyun. Soğanlarla fıstığı 2-3 dakika hafif ateşte çevirin. Doğradığınız ciğerleri katıp, 2-3 dakika daha karıştırarak suyunu çektirin.

30 dakika kadar ıslattığınız pirinç yıkayıp, süzün ve tencereye ekleyin. 3-4 dakika daha pirinçle kavurarak, 1,5 bardak sıcak su koyun; üzümleri ekleyip, tuz atın. Karıştırın. Harlı ateşte 2-3 dakika kaynatıp ocağı kısın ve kapağını açmadan 10 dakika pişirin.

Hazırlanan pilav kızgın olmayan fırında dinlendirilirken, kıyılmış dereotu, yenibahar ve karabiberi serpin. Fırından alıp, altüst ederek karıştırın. Bu sırada, kuzu ciğeri gömleklerini önce sıcak suda ıslatıp yumuşatıp soğuk sudan geçirin. Daha sonra bir çay fincanı içinde bohça yapılacak büyüklükte parçalara kesin. Kuzu ciğeri gömleklerini birer çay fincanı içine döşeyerek, içine iç pilavı koyun. Üstlerini kapatarak birer bohça yapın.

Bir tepsiyi hafifçe yağlayıp, bohçaları özenle tepsiye yerleştirin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün ve kızgın fırında 15-20 dakika kızartın.

Servis tabağına yıkılarak kurutulmuş kırıkcık yaprakları yerleştirip üzerlerine sıcak bohçaları yerleştirin ve servis yapın.

---