



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA KUZU SARMASI

### MALZEME ve HAZIRLANIŐI:

Kuzuların gömlek denilen iç sarmaları ve takım halinde körpe kuzu ciğerleri ancak bu mevsimde bulunur. İki türlü pişirilir. Birinci şekilde, sarmaya konulacak pirinç ve ciğerler önceden kavrularak yapılır. Bu türü ağır olur, pek tavsiye edilmez. İkinci tür, daha hafif şeklidir. Bir takım kuzu ciğeri ve gömleği alınır. Bunlar, kullanılacak kaba göre 10-12 santimetre kare olarak kesilir, sıcak suda yumuşatılır. Öte yandan, kuzunun karaciğeri, akciğeri, yüreğin dış zarı çıkarılmış olarak bütünü, karaciğerin kalın damarları iyice ayıklanır! Sonra bütün bu malzeme geniş bir et tahtası üstünde keskin çift bıçaklarla karşılıklı olarak küçük parçalar halinde doğranır. Bir takım ciğere 750 gram kadar taze soğan, iki demet tereotu, bir demet de taze nane iyice kıyılır, ciğerin üstüne konur. En sonra da 1 paket yenibahar serpilir, karıştırılır. Üstlerine 8-10 çorba kaşığı miktarda ayıklanıp, yıkanmış pirinç konur, üzerlerine de bir miktar ılık su dökülür. Bir tepsinin içine küçük kâseler dizilir. İçlerine kuzu gömlekleri yayılır. Gömleklerin içine de yukarıda hazırlanan içler doldurulup, etekleri kanıp başaşağı tepsi dizilip, kâseler alınır. Tepsi fırına sürülür, bir süre sonra bakılır. Su bırakmıyorsa, tepsiye gereği kadar su eklenerek, pişmesi beklenir.