



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU CİĞER SARMA

1 kuzu ciğeri
2 kuzu gömleği
100 gr pirinç
1 yumurta
1 soğan (büyük)
1 domates
1 demet taze nane
1 demet dereotu
Karabiber
Yeni bahar
Kimyon
Tuz
Fıstık
Üzüm

Büyük bir kabın içinde, bir yemek kaşığı yağda, rendelenmiş soğan pembeleştirilir. Üzerine önce fıstığı sonra yıkanmış pirine kavrulur, domates katılır. Öte yandan ciğer, et makinesinde bir kere çekilir, veya kasaba çektinir. Soğan ve pirinç karıştırılarak ciğer suyunu çekinceye kadar kavrulur. Ateşten indirilir, nane, tere, karabiber, yeni bahar, kimyon, tuz, üzüm katılır.

Üzerine bir bardak su dökülür, ağır ateşte pirinçler kabarıncaya kadar (10 dakika) bırakılır. Gömlekler ilk önce ılık suda ıslatılır. Yağlı tepsiye ikinci gömlek örtülür, çırpılmış yumurta gömleğin üzerine sürülüp üstü kızarıncaya kadar fırında bırakılır.