KUZU CİĞERİ SARMA

1 çift kuzu karaciğeri
Körpe kuzu gömleği
1 adet kuru soğan
1,5 su bardağı pirinç
2 adet taze soğan
1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
Yarım çay bardağı kuş üzümü
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı kuru nane
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Sıcak su

Kuzu gömleğini bir tepsi içerisine alarak sıcak su ile çözülmesini sağlayın.
Daha sonra derin bir tencere içerisine ayçiçeği yağını koyun ve fıstıklarla ince kıyılmış soğanları kavurun.
Ciğeri küçük küçük kuşbaşı doğrayın.
Ciğerleri de tencereye ekleyerek sürekli karıştırın.
Pirinçleri yıkayıp suyunu süzün ve tenceredeki pişen karışıma ekleyin.
Taze soğanın yeşil yapraklarını, baharatları, tuzunu ekleyin.
Bu arada nane ve dereotu ile birlikte kuş üzümü de ekleyin.
Kaynar su ekleyin ve iç pilavını demlendirin.
Bu arada çözülmüş kuzu gömleğini kendi istediğiniz boyuta göre kesin.
Bir kase içerisine gömleği yerleştirerek iç harcı gömleğin içine doldurup sıkı bir şekilde sarın.
Sardığınız taraf alta gelecek şekilde fırın tepsisine dizin.
Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürün ve 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.
Soğutmadan servis edin.