



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU CİĞERİ SARMA

2 Tane KUZU GÖMLEĞİ
250 gr TEREYAĞI
200 gr KURU SOĞAN
100 gr DOLMA FISTIĞI
50 gr KUŞ ÜZÜMÜ
500 gr KUZU CİĞERİ, İnce kıyılmış
250 gr PİRİNÇ, demlenmiş
200 gr DOMATES
2 BARDAK SU
2 KAŞIK SALÇA + YOĞURT + 2 YUMURTA (üstüne sürmek için)
TUZ-BİBER-ŞEKER-TARÇIN-MAYDANOZ-DEREOTU-KEKİK-ÇÖREOTU

- YAĞ + SOĞAN + DOLMA FISTIĞI sonra PİRİNÇ + CİĞER + KUŞ ÜZÜMÜ+ DOMATES sonra da MAYDANOZ + DEREOTU + TUZ + BİBER + KEKİK + ŞEKER Bunlar sırayla TENCEREYE konulup kavrulur. Sonra kapağı kapatılıp 5 dakika suyu çektilir.
- Sıcak suda yumuşatılan gömlekler bir kase içine yayılıp içine iç konur ve yağlanmış tepsiye ters çevrilip dizilir. Üzerine salça yumurta ve yoğurt karışımı sürülüp, çörekotu serpilerek, 2 bardak su ilavesiyle 20 dakika süreyle fırınlanır.

[ML® Ciğer Sarması için tıklayın](#)