



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU CİĞERİ SARMASI

Yarım kg kuzu ciğeri
1 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet kuzu gömleği
1 çorba kaşığı salça

Tencereye yağ konur. Isınınca minik doğranmış ciğer ve ince kıyılmış soğan birlikte atılır. 5 dakika kadar kavurduktan sonra baharatları serpilir. Sonra 1 su bardağı sıcak su eklenir. 10 dakika daha pişirilir, ateşten alınır. Kuzu gömleği sıcak suya atılır. El kadar parçlara ayrılır. Ortalarına yeteri kadar iç konur, bohça gibi kapatılır. Fırın tepsisine sıralanır. Salça, 1 su bardağı sıcak suyla karıştırılır ve sarmaların üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir.