



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU CİĞERİ SARMASI

4 adet taze soğan  
1 adet dereotu  
Domates  
Baharat ve biber  
Yeteri kadar tuz  
1 kaşık sade yağ  
1 kuzu ciğeri  
2 kaşık pirinç  
2 adet kuru soğan  
1 gömlek yağı

Bir kap içinde iki kıyılmış soğan, et makinesinden geçirilmiş kuzu akciğeri ve karaciğeri beraber kavrulur. Kıyılmış taze soğan, dereotu, baharat, biber, iki çorba kaşığı pişmiş pirinç, domates karıştırılarak hazırlanır. Gömlek yağı ılık suda yumuşatılır, bir tahta üzerine alarak kare şeklinde küçük parçalara kesilir, içlerine hazırladığımız ciğer konur ve kapatılır. Bir tepsiye yerleştirilerek orta ateşli fırına verilir. Salçalı arzu edilirse kalan suyundan domatesle salça yapıp tepsiye dökülür.

[ML® Ciğer Sarması \(görsel\)](#)