



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU SARMASI (ÇANAKKALE)

Çanakkale Valiliği

Kuzu Akciğeri

Taze soğan

Maydanoz

Nane

Karabiber

Pirinç

Tuz

Kuzu içyağı.

Ciğer kuşbaşı şeklinde doğranacak, yağda kavrulacak. Daha sonra pirinç hariç ciğerin üzerine ilave edilerek hepsi kavrulacak daha sonra su ilave edilecek. Su kaynadıktan sonra sıcak su ile haşlanan pirinç suyu süzüldükten sonra ilave edilecek piştikten sonra kabarmaya bırakılacak. Kabardıktan sonra kuzu sarmalarına doldurulup fırına salınacak, hafif kızardıktan sonra çıkarılıp servise hazırdır.