



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YALANCI İLİK

Tuğrul Şavkay

500 gr. kuzu karaciğeri

500 gr. kuzu kıyması

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

1/2 çay kaşığı tarçın

500 ml. et suyu (2 su bardağı)

Ciğeri iyice yıkayıp, tencereye koyun, harlı ateşte 5 dakika haşlayıp süzdürün. Ciğeri ve kıymayı havanda dövün ya da robottan geçirerek püre haline getirin.

Kıyma ile ciğer karışımına tuzu, biberi ve tarçını katıp karıştırın. Hazırladığınız bu harcı kamışlara doldurun.

Kamışları tencereye dizip, üzerleri örtülünceye kadar et suyu ekleyin. Tencereyi kapağını kapatıp, kısık ateşe oturtun ve içindekileri yaklaşık 2 saat pişirin.

Pişen ilikleri bir sahana aktarın. Üzerlerine karabiber ve tarçın serpererek servis yapın.