



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

CİĞER SARMASI



1 adet koyun karaciğeri
1 adet koyun iç gömleği
1 adet iri kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tarçın
10-15 dal dereotu
10-15 dal maydanoz
1 adet yumurta beyazı
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Soğan ince doğranır. Ciğerin zarı çıkarılır, kuşbaşından küçük doğranır. Maydanoz ve dereotu kıyılır.
- # Tencereye yağ konur, ısınınca soğan atılır ve pembeleştirilir. Sonra ciğer eklenir, 15 dakika kadar pişirilir.
- # Üzerine yıkanmış pirinç eklenir. Bir kaç tur çevirdikten sonra tuz ve tarçın serpilir. Yarım su bardağı kadar sıcak su konur.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika kadar pişirilir. Sıcaklığı gidince maydanoz, dereotu ve yumurta beyazı ilave edilir.
- # İç gömlek katılmışsa ılık suda 5 dakika kadar bekletilerek yumuşatılabilir. Sonra masaya yayılır, yaklaşık 12 kare parçaya kesilir.
- # Parçaların pürüzlü kısmı üste gelecek şekilde bir kepçenin içine yerleştirilir. Yeteri kadar iç konur ve sarkan parçalar yukarı doğru toplanarak yuvarlak şekil verilir.
- # Sarmaların ek yerleri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın kabına yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür.
- # Ciğer sarması önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.

Not: Ciğer sarması hazmı zor, lezzetli, geleneksel bir tarifdir. Arzuya göre kuş üzümü ve cam fıstığı da ilave edilebilir.