

Kus Uzumlu Ciger Sarma

Malzemeler

- 1 butun kuzu cigeri
- 3 su bardagi pirinc
- 2 gomlek (kuzunun karin zari)
- 4,5 su bardagi su
- 50 gram kusuzumu
- 50 gram dolmalik fistik
- Yeni bahar
- 1 tatli kasigi tuz
- 1 yumurta
- 2 corba kasigi yogurt

Yapilisi

Pirinc 10 dakika ıslatilir. Islanmis pirinclar suzulup kavrulur. Icine biraz sote edilen cigerler ilave edilir. Kusuzumu, dolmalik fistik, yeni bahar, karabiber ve tuz eklenip karistirilir. Daha sonra su ilave edip pisirilir ve demlenmeye birakilir. Sicak suda bekletilen kuzu gomlegi kesilir. Demlenen harc kuzu gomleklerinin icine yayilip bohca seklinde kapatilip kapatilan yuz alta gelecek sekilde firin tepsisine dizilir. Uzerlerine yogurt ve yumurta karisimi surulur. Onceden ısıtilmis 180 derece firinda uzerleri kizarana kadar pisirilir.