



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

## Rotolamento di Fegato

Ciğer Sarması



1 fegato di pecora  
1 fodera interna di pecora  
1 cipolla  
1 bicchierino di riso  
1 bicchierino d'olio vegetale  
1 cucchiaino di cannella  
10 15 prezzemoli  
1 albume d'uovo  
2 cucchiaini di sale  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo

# Le cipolle si tagliano infine poi si leva membrana di fegato. Italia dimensione in dado prezzemolo si macina.  
# Nella pentola si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle e quando cambia il colore se aggiungi il fegato e si arrossisce.  
# Alla sopra si aggiunge il riso dopo qualche volta di miscela miscelamento si raggiunge la cannella. Poi si aggiunge mezzo bicchiere d'acqua calda.  
# Poi si coperta il coperchio di pentola e si cucina circa per 10 minuti dopo aver freddato si aggiunge albume d'uovo aneto e prezzemolo macinato.  
# Se fodera diventata dura si può bagnare nell'acqua calda circa per 5 minuti poi si mette sul tavolo e si tagliano in 12 pezzi in quadrato.  
# Le parte non dice si mette dentro di un cucchiaino poi penso si mette dalla miscelata preparata e poi i fianchi si coprono alla sopra.  
# I prezzi preparati si filano in nel vassoio oliato nelle parti piegate arrivano parte sotto poi alla sopra si mette tuorlo d'uovo poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finché di fegati si arrossiscono bene.

**Nota:** Rotolamento di fegato ed una ricetta piacevole e famosa pero è difficile di digerire. Che volendo si possono aggiungere uova di uccello oppure pistacchi.