



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER KÖFTESİ (VAN)

Van Valiliği

Malzemeler:

1.5 kg. yarısı karaciğer, yarısı akciğer

1.5 kg. köftelik bulgur

1 büyük baş soğan

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı karabiber

4-5 adet sivri biber

yarım çorba kâsesi kadar ince doğranmış maydanoz, onun yarısı kadar reyhan.

Üstü için;

200 gr. tereyağı

1 yemek kaşığı pul biber

Yeşil soğan

Maydanoz.

Yapılışı:

Ciğer ve baş soğan makinede çekilir, ölçüye göre bulgur, pul biber, karabiber, tuz katılır, ince doğranmış yeşil biberler ve doğranmış maydanoz, reyhan katılarak iyice yoğrulur. 5-6 dakika dinlendirilir, avuç içinde yumurta büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır. Diğer tarafta bir tencerede su kaynatılır. Kaynayan suyun içine köfteler atılır (su köftelerin hemen üstüne çıkacak miktarda olur) ve pişirilir.

Servis tabaklarına alındığında, bir tarafta pul biberli, tereyağı yada sade yağ eritilir, köftelerin üzerine gezdirilir, ince kıyılmış maydanoz ve yeşil soğan köftelerin üzerine dökülerek yenir.

[ML® Ciğer Tablaması için tıklayın](#)