



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER TABLAMASI

1 kg kuzu ciğeri
100 gr orta yağlı kıyma
2 kuru soğan
1 kg köftelik bulgur
4 sivri biber
1 kase kuru reyhan
2 yemek kaşığı pul biber
Tuz
Sos için:
1 paket tereyağı
1 yemek kaşığı kırmızı pul biber

Ciğer, soğan ve sivri biberi irice doğrayıp rondodan geçirin. Tüm malzemeleri soğuk suyla bulgur eriyinceye kadar iyice yoğurun. Cevizden küçük parçalar koparıp elimizle yuvarlayıp, el ayasıyla bastırarak taplayın. Orta kısmına işaret parmağımızla hafifçe bastırın. Tencerede su kaynatıp tuz ekleyin. Taplamaları kaynar suya atıp haşlayın. 20 dk kadar haşlandıktan sonra süzgece çıkartalım. Yağı tavaya alıp kızdırın. Ocaktan alıp pul biberi ekleyin, ciğer taplamasını servis tabağına alıp üzerine yağı gezdirin. Salata ile servis yapın.

