CİĞER TAPLAMASI (BİTLİS)

Soğan 1 orta boy
Maydanoz 1/3 demet
Karaciger (kuzu) 1/4 adet
Yürek (kuzu) 1 adet
Duru Köftelik Bulgur 2+1/2 su bardağı
Un 1/4 su bardağı
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1/2 tatlı kaşığı
Kimyon 1/2 tatlı kaşığı
Reyhan 1 tatlı kaşığı
Tuz 3 tatlı kaşığı
Su 10 su bardağı
Margarin (erimiş) 8 yemek kaşığı
Kırmızı biber 1 tatlı kaşığı

Soğan ve maydanoz ayıklanarak yıkanır. Ciğer ve yürek et makinesinde kıyılır ve geniş bir tepsiye alınır. Üzerine bulgur,un,pulbiber,karabiber,kimyon,reyhan,rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek karıştırılır.Birbirini tutuncaya kadar iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yassı köfteler yapılır.Köfteler hazırlanırken diğer tarafta geniş bir tencereyle ateşe su konur. Su kaynayınca kalan tuz ilave edilir ve Köfteler yavaş yavaş suya atılır.Tencerenin kapağı kapatılarak 5 dakika sonra yavaşca karıştırılır.Kaynamaya başlayınca kapağı açılır.Köfteler yumuşayıncaya kadar pişirilir ve pişen köfteler süzülerek servis tabağına alınır. Yağ eritilir, kırmızıbiber ilave edilerek köftelerin üzerine gezdirilir.(K.K.Kocaman)

NOT: Bitlis, Van, yörelerinin sevilen yemeklerindendir.Tarif Bitlis'den alınmıştır.Konya'nın Cihanbeyli ilçesinde,aynı şekilde hazırlanan köftelerin üzerine,önce sarımsaklı yoğurt daha sonra biberli yağ gezdirilerek tüketilir.

© lezzetler.com tarif no:45553 • adı:Ciğer Taplaması (Bitlis) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:42