



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA CİĞERİ KÖFTESİ GRATİNE (İSVİÇRE)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

200 gram dana ciğeri,
200 gram has un,
75 gram tereyağı veya margarin yağı,
1 yumurta,
2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu,
1 demet maydanoz,
yeteri kadar kekik,
merzengûş otu ve tuz.

Yapımı:

Bir tencereye bol tuzla su koyup Kaynamaya bırakın.

Beri yanda karaciğerin zarını ve ince sinirlerini çıkarın. Sonra bu ciğeri makineden geçirerek kıyın.

Kıymayı porselen bir kâseye koyun buna kekik, kıyılmış maydanoz, merzengûş otu ve tuzu serpin. Unun dörtte üçünü de elekten geçirerek serptikten sonra yumurtayı «âsedekilerin üzerine kırın. Karışımı yoğurarak birbirine yedin. Sonra una bu-anmış ellerle küçük parçalar alarak yuvarlayın ve bu küçük köfteleri yaptıkça tuzlu kaynar suyun içine atın. Başlangıçta suyun dibine çökecek olan köfteler piştikçe suyun yüzüne çıkacaktır. Ciğerin fazla sertleşmemesi için suyun yüzüne çıkan köfteleri birer kevgirle süzerek sudan çıkarmalı ve sıcak bir yerde tutulan pyrex bir kayık tabağa boşaltmalı. Köftelerin sudan çıkarılması sona erince bunların üstüne kurutulmuş ekmek tozunu serpiştirmeli. Eritilen yağı da gezdirerek üzerlerine döktükten sonra kabı kızgın fırına sürmeli.

Köftelerin üzerindeki kurutulmuş ekmek tozu kızarınca kabı fırından çıkarmalı ve olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.

[ML® Ciğer Tablaması için tıklayın](#)