BİCİ (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Ciğer 600 gram
Tereyağı (erimiş) ¼ su bardağı
Soğan 3 orta boy
Bulgur 1 ¾ su bardağı
Su 6 ½ su bardağı
Yumurta 1 adet
Tuz 1 tatlı kaşığı
Un 4 yemek kaşığı
Yoğurt (süzme) 1 su bardağı
Karabiber ½ tatlı kaşığı
Sarımsak 3 diş
Tuz 1 tatlı kaşığı
Tereyağı (erimiş) ½ su bardağı
Un 2 yemek kaşığı

Ciğer, soğan ve bulguru iyice döv. Yumurta, un, karabiber ve tuz ilave edip yoğur.
Tepsiyi hafif unla kaşığın ucuyla tepsiye koy. Biraz donmasını bekle.
Yağla soğanı pembeleştir. Su ve tuz koy, kaynat. Kaynayan suya tepsideki ciğerleri ilave et, pişir.
Tabağa al, sarımsaklı yoğurt yap, üzerine gezdir.
Tereyağını kızart üzerine dök, sıcak servis yap.



© lezzetler.com tarif no:130444 • adı:Bici (Konya) • gönderen:adam • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:55