



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CİĞER KÖFTESİ (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

Karaciğer
Bulgur
Maydanoz
Reyhan
Tuz
Baharat
Kırmızıbiber
Tereyağı

Karaciğer, et makinesinde çekilir. Bulgur ıslatılarak yoğrulur.
İçine maydanoz, reyhan, baharat, kırmızıbiber ve tuz konularak bulgur ile yoğrulur.
Çekilen ciğer de eklenerek şekil verilir ve sade suda haşlanır.
Süzüldükten sonra üzerine tereyağı dağlanır.