



CIĞER KÖFTESİ

<https://www.elele.com.tr>

150 g karaciğer
1 soğan
1 su bardağı ince bulgur
Yarım demet maydanoz
Tuz
Reyhan
Kırmızı toz biber
50 g tereyağı

Karaciğeri mutfak robotunda kıyma haline getirin. Bulguru bir kaseye alıp ıslatacak kadar ılık su ekleyin. Soğanın kabuğunu soyup kıyın. Maydanozu temizleyip kıyın. Soğan, maydanoz, tuz, kırmızı toz biber ve reyhanı bulgura ekleyip yoğurun. Karaciğeri ilave edip 10 dakika daha yoğurun. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp oval köfteler hazırlayın. Tereyağını tavada eritip köfteleri kızartın. Fazla yağın süzmek için kağıt havlu üzerine alın. Sıcak servis yapın.

