



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER KÖFTESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilo ciğer
2 soğan
1 yeşil biber
1 bardak kuru reyhan
5+1/4 bardak köftelik bulgur
1 buçuk bardak su
Tuz
Karabiber
Yarım demet maydanoz
Servis için:
1 çay bardağı zeytinyağı
Kırmızı pul biber

Ciğeri iyice doğrayıp kıyma haline getirin. Daha sonra soğan ve biberinizi de aynı şekilde kıyın. Üzerine tuzu, karabiberi ve reyhanınızı da ekleyin. İçine bulguru da ekledikten sonra iyice karıştırın. Karıştırırken içine azar azar su ekleyin ve yoğurmaya devam edin. Daha sonra bulgurunuzdan avuç içi kadar parçalar koparıp yuvarlayın ve sonra da elinizle bastırarak köfteler hazırlayın.

Büyük bir tencereye su koyun ve içine tuz atıp suyu kaynatın. Daha sonra bu köfteleri bu suya atın ve haşlayın. Birbirine yapışmaması için arada karıştırmayı unutmayın. Piştikten sonra köfteleri süzgeçle alın. Başka bir tavada zeytinyağını kızdırın ve içine kırmızı pul biber ekleyip karıştırın. Kızmış kırmızı pul biberi köftelerin üzerinde gezdirin. Üzerine de kıydığınız maydanozu dolaştırın ve bu şekilde servis edin.

