



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER KÖFTESİ

125 Gr Sana Klasik
2 Adet KURU SOĞAN RENDESİ
1 Kg. çekilmiş koyun ciğeri
3 Çay Bardağı su
1 Kase kuru reyhan
0,5 Demet maydanoz
1 Tatlı Kaşığı tuz, karabiber, pul biber
1 Kg. köftelik bulgur
500 gr yağsız köftelik kıyma

Koyun ciğerini ister kasapta çektirin isterseniz evde siz robotta çekerek kıyma haline getirin. Bir kabın içerisinde koyun kıyması, ciğer kıyması, reyhan, tuz ve karabiberi yoğurun. Yoğururken kıvamını alması için azar azar su ekleyerek köfte hamuru hazırlayın. Hazırladığınız harçtan yassı köfteler hazırlayın. Bir tencerede su kaynatın ve tuz atın. Köfteleri haşlayın. Haşlanan köfteleri tabağa alın. Bir tavada pul biberi yağ ile yakıp köftelerin üzerinde gezdirin. Maydanoz ile süsleyerek servis yapın .