



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞER KÖFTESİ

50 Gr Sana Ekmeküstü Kase
3 Bardak su
1 Çorba Kaşığı karabiber
1 Tatlı Kaşığı reyhan otu
1 Yemek Kaşığı tuz
1 Tatlı Kaşığı kırmızıbiber
4 Bardak ince bulgur
1 Adet koyun ciğeri

Koyun ciğerini ince ince kıyın; ya da kıyma makinasında çekin.Bulguru ekleyip iyice yoğurun.Tuz ,karabiber ve reyhan otu ilave edip köfte hamuru haline getirin.Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın.Yassılaştırarak köfte haline getiriniz.Bir tencerede su kaynatın. Köfteleri kaynar su da pişirip süzgeç yardımıyla süzerek servis tabağına alın.Sana margarini küçük bir tava da eritin.Kırmızı toz biberi ekleyip kızdırın.Köftelerin üzerine gezdirerek sıcak olarak servis edin.