



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CIĞER KÜFTESİ (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Karaciğerin içine biraz akciğer katılarak makinede çekilir. Bir ölçek ciğere iki ölçek bulgur, çekilmiş kuru soğan, nane, reyhan, biber ve isteğe bağlı olarak çeşitli baharatlar ilave edilerek iyice yoğrulur. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Bu parçalar avuç içinde elle vurularak yassı, yuvarlak taneler (köfteler) haline getirilir. Köfteler başka bir tencerede kaynayan suyun içinde haşlanır. Suyu süzülen köftelerin üzerine biber ve domates salçasıyla hazırlanan sos dökülerek servise sunulur.

[ML® Ciğer Köfte için tıklayın](#)