



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOYLUK

500 gr çekilmiş karaciğer
300 gr yağlı kıyma
1 kg ince bulgur
4 sivri biber
2 kuru soğan
0,5 demet maydanoz
0,5 demet taze reyhan
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz
Üzeri için:
1 paket margarin
1 kaşık pul biber

Ciğer, kıyma, bulgur, reyhan, maydanoz, tuz ve karabiber, pul biberi sivri biber ve soğan robotta çekilir. (önce soğan ve sivri biberleri çekin, sonra diğer malzemeleri robota atın.) Daha sonra elle yoğrulur. Orta yumuşaklıkta hamur yapın. İstenen köfte şekli verilip biraz dinlendirilir. Tuz ve biraz sıvı yağ koyduğunuz suda haşlanıp, servis tabağına konulur. Üzerine kızdırılmış yağda pul biber karıştırılıp eşit miktarda dökülür ve sıcak ve bol salata ile dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapılır.

