



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER TAPLAMASI (BİTLİS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Adet ciğer
1 Baş kuru soğan
3 Adet sivri biber
1 Kilo köftelik bulgur
Pul biber
Karabiber
Reyhan
Tuz
Tereyağı

Ciğerin ak ve kara kısmı makinada çekilir. Ayrıca kuru soğan ve yeşil biberde makinada çekilir. Bu karışıma 1 kilo bulgur (köftelik) katılır, bu karışım bir kez daha makinada çekilir ve reyhan, pul biber, tuz katılarak yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra avuç içerisinde sıkılan parçalardan küçük parçalar (ceviz büyüklüğünde) koparılır ve bu parçalar avuç içerisinde yuvarlanıp toplanır ve yassılaştırılarak taplamalar hazırlanır. İçinde su kaynayan tencere içerisine atılarak kaynamaya bırakılır, tencerenin kapağı yarım kapalı tutulur. Pişme tamamlandıktan sonra ateşten alınır ve suyu süzülür. Tabaklara doldurulan taplamaların üstüne içerisinde pul biber bulunan tereyağı eriyiği kaşıkla sıcak sıcak gezdirilerek servise sunulur.

Not: Bu yemeğin kına gecesi kız evinde pişirilmesi adettir.

