



CIĞER TAPLAMASI (BİTLİS)

- 1 kg kuzu ciğeri
- 1 adet yumurta
- 3 su bardağı köftelik ince bulgur
- 1 adet soğan
- 1 tutam reyhan
- 4 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Ciğer iyice yıkandıktan sonra, kıyma makinesinde ya da robotta çekilir. Köftelik ince bulgur, yumurta, ince doğranmış soğan, kuru reyhan ve tuz ilave edilir ve iyice yoğrulur. Fındıktan biraz büyük parçalar kopartılıp yuvarlandıktan sonra, avuç içinde bastırılarak yassılaştırılır. Derin tencerede, su ve tuz kaynatılır. Taplamalar suya atılıp, haşlanır ve tencereden alınıp, servis tabağına dizilir. Margarin eritilip pul biber yakıldıktan sonra, taplamaların üzerine gezdirilir ve servis yapılır.

