



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER TABLAMASI (BİTLİS)

250 gr. dana ciğeri
2 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
1 adet sivri biber
1 er tatlı kaşığı domates ve biber salçası
1/4 paket margarin
kuru nane
reyhan
karabiber
tuz
pulbiber

Ciğer, soğan, bulgur blendereden geçirilir. Tepsiyeye dökülür, üzerine salçalar ve baharatlar eklenir, 8-10 dakika yoğrulur. Ceviz kadar parçalar alınır, önce yuvarlak yassı bir köfte yapılır, sonra parmakla ortası hafif çukurlaştırılır. Kaynayan tuzlu suda 3-4 dakika haşlanır, servis tabağına çıkarılır, üzerine kızdırılmış yağda pul biber gezdirilir.