



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER TAPLAMASI (TOYLUK) (BİTLİS)

Anadolujet Magazin

300 gram kuzu ciğeri kıyması

2,5 su bardağı ince bulgur

1 tatlı kaşığı kuru reyhan

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

2 kaşık tereyağı

1 çorba kaşığı pul biber

haşlamak için yeterince su

Ciğer, bulgur, reyhan, tuz ve karabiber robotta çekilir. Daha sonra elle yoğrulur. İstenen köfte şekli verilip biraz dinlendirilir. Tuz ve biraz zeytinyağı koyduğunuz suda haşlanıp, servis tabağına konulur. Üzerine kızdırılmış tereyağında pul biber karıştırılıp eşit miktarda dökülür ve sıcak servis yapılır.