



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞER TABLAMASI (BİTLİS)

1 koyun ciğeri
4 su bardağı ince bulgur
Tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı reyhan otu
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
3-4 çorba kaşığı tereyağı

1. Koyun ciğerini ince ince kıyın ya da kıyma makinasında çekin bulguru ekleyip iyice yoğurun. Tuz, karabiber ve reyhanotu ilave edip köfte hamuru haline getirin.
2. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Yassılaştırarak 1 cm kalınlığında köfteler yapın. Köfteleri 20-25 dakika dinlendirin. Bir tencereye su doldurup kaynatın. Köfteleri kaynar suda pişirip süzgeçle servis tabağına alın.
3. Tereyağını küçük bir tavada eritin. Kırmızı tozbiberi ekleyip kızdırın. Köftelerin üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Ciğer Tablaması için tıklayın](#)