



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER TAPLAMASI (BİTLİS)

Metropost

Ciğerleri makinede çekiyorum. Kişi başına 1 kâse olmak üzere ince bulgur, maydanoz, yeşil biber, kuru soğan, yoğurt ve etleri yoğuruyorum. Çiğ köfte gibi. Kendini tutana kadar yoğuruyorum. Avuç içiyle bastırıp şekil veriyorum. 15 dakika kaynar suda pişiriyorum. Süzgeçle çıkarıp tereyağında kızdırdığım pul biberle servis ediyorum.

Not: Birgül Unutur ciğer taplamasının da çok özellikli bir yemek olduğunu söylüyor. İlk özelliği daha çok Bitlis merkeze ait olduğunun kabul edilmesi, ikinci bir adı da bulunmakta: Toyluk; çünkü, düğünden 2 gün önce yapılarak ikram ediliyor. Bir başka özelliği ise yörenin nadir sakatat yemeklerinden olması.