



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIĞER TAPLAMASI

Malzemeler:

- 1 adet koyun ciğeri
- 4 su bardağı ince bulgur
- 1 çorba kaşığı kuru reyhan
- Yeteri kadar tuz karabiber
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Hazırlanışı:

Ciğeri kıyma makinesinden çekin. İçine bulguru, tuzu, karabiberi ve reyhanı ekleyip köfte hamuru şekline sokun. İyice yoğurun. Bu hamurdan ceviz iriliğinde parçalar alıp elinizle yuvarlak şekil verin. 1 santim kalınlığında yassı köfteler yapın. Bu köfteleri yarım saat kadar dinlendirin. Bir tencereye tuzlu su koyup kaynatın. Su kaynayınca içine köfteleri birer birer alın. Köfteler haşlanınca bir süzgeçle servis tabağına alın. Son olarak tereyağını küçük bir kapta eritin. Kırmızıbiberi de koyun. Köftelerin üzerine gezdirerek servise sunun.