



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ İÇLİ KÖFTE

1 kilo kıyılmış kuzu ciğeri

1 kilo kuru soğan

Tuz

Karabiber

1 kaşık salça

1 çay kaşığı kimyon

1 bardağı sıvı yağ

2 kaşık margarin

5 bardak ince bulgur

1 kaşık salça

1 kaşık tuz

1 bardak irmik

Kızartmak için yeterince sıvı yağ

İlk önce bulgurumuzu ve irmiğimizi karıştırıp sıcak suyla ıslatalım ciğerimizi tencereye alıp kavuralım içine doğradığımız soğanları ilave edelim sana margarin ve sıvı yağ ekleyelim suyunu çekene kadar karıştıralım içine salça tuz ve karabiberle kimyon ekleyip soğuması için geniş bir tepsiye dökelim ıslanan bulgurumuza salça tuz ekleyip yumuşayana kadar yuğuralım elimizle küçük parçalar alıp parmağımızla ortasını incecik oyalım ciğer den içini dolduralım ağzını kapatıp kızgın yağda kızartalım sıcak servis edelim.