



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CİĞERLİ KÖFTE

### Malzeme:

300 gr. dana ciğeri  
250 gr. hafif yağlı kıyma  
500 gr. ince bulgur  
1 avuç reyhan  
2 soğan  
2 tane yeşil sivri biber  
tuz

### Yapılışı:

Bulgura su konup bekletilir. (Su bulguru ıslatacak kadar, fazla olmaması gerekir). Kıyma makinesinden ciğer iki kere geçirilir. Soğan rendelenir veya et makinesinden geçirilir. Ciğer, kıyma, soğan, tuz, reyhan, ince kıyılmış sivri biber konup yoğrulur. Bir kere kıyma makinasından geçirilir. (Veya çok iyi yoğrulur). Fındık büyüklüğünde parçalara ayrılıp elle yuvarlayıp parmakla bastırılır. (Düğme büyüklüğünde olacak.) Kaynayan suya atılıp haşlanır. Süzgeçle çıkartılır. Bir kaba yağ ve kırmızı biber konup kızdırılır. Köfteler de ilave edilip karıştırılır. Servis yapılır.

[ML© Ciğer Köfte için tıklayın](#)

---