



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ KÖFTE

Malzemeler:

- 125 gr. karaciğer
- 125 gr. akciğer
- 1 adet kuzu yüreği
- 250 gr. kıyma
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızıbiber
- Köfte baharı
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı biber salçası

Yapılışı:

Karaciğeri, akciğeri ve yüreği kıyma gibi çektin. Bir kaptaki kıyma ile karıştırın. Tuz, karabiber, kırmızıbiber ve köfte baharını ekleyin. Bulguru ilave edin. Malzemeleri özleşene dek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlak ve yassı şekil verin. Köftenin ortasına parmak bastırarak, çukur oluşturun. Kaynar suda köfteleri haşlayın. Kevgire atarak, suyunu süzün. Tereyağını küçük bir kaptaki eritin. Biber salçasını ekleyin. Salçalı tereyağını bir iki kez çevirdikten sonra servis tabağına dizdiğiniz köftelerin üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.
