



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN KAZI CİĞERİ TABLAMASI (BİTLİS)

200 gr yaban kazı ciğeri
4 su bardağı ince bulgur
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı reyhan otu
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
3-4 çorba kaşığı margarin

Yaban kazı ciğerini ince ince kıyın ya da kıyma makinasında çekin bulguru ekleyip iyice yoğurun. Tuz, karabiber ve reyhanotu ilave edip köfte hamuru haline getirin. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Yassılaştırarak 1 cm kalınlığında köfteler yapın. Köfteleri 20-25 dakika dinlendirin. Bir tencereye su doldurup kaynatın. Köfteleri kaynar suda pişirip süzgeçle servis tabağına alın. Yağı küçük bir tavada eritin. Kırmızı toz biberi ekleyip kızdırın. Köftelerin üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

