

Ciger Koftesi

Malzemeler

500 gram kuzu ciger
1 kase koftelik bulgur
2 adet sogan
3 adet sivri biber
4 adet domates
1 yemek kasigi reyhan
2 tatli kasigi pul biber
1 cay kasigi kofte baharati
1 cay kasigi karabiber
Sosu icin:
100 gram tereyagi
2 tatli kasigi pul biber
Uzeri icin;
1/2 bag taze sogan
1/2 bag maydanoz

Yapilisi

500 gram ciger yikanip rondoda cekilir. Dogranan 3 sivri biber rondoda kiyilir. 2 sogan da ayni sekilde cekilir. 1 kase koftelik bulgur, ciger, sogan ve biber bulusturulup yogrulmaya baslanir. Uzerine 2 tatli kasigi pul biber serpilir. 4 domatesin kabuklari soyulur ve rondoda cekilir. Cekilen domatesler sivi yagda kavurulur ve uzerine su eklenerek pisirilir. Yogrulan ciger ve bulgurdan kofteler yuvarlanir. Uzerine bastirilip ortasinda parmakla cukur acilir. Kaynayan domates suyuna birer tatli kasigi pul biber ve tuz serpilip hazirlanan kofteler icine atilarak pisirilir. Haslanan ciger kofteleri servis tabagina alinir. Eritilen tereyaginda yakilan pul biberli sos ciger koftelerinin uzerine dokulur. Uzerine dogranan taze sogan ve maydanoz serpilir. Ciger koftesi sunuma hazirdir.