

Ciger Taplamasi

Malzemeler

1kg kuzu cigeri
3 su bardagi koftelik ince bulgur
2 sogan
Reyhan
1 cay kasigi karabiber...
Tuz
4 yemek kasigi margarin
1 tatli kasigi pulbiber
Tuz

Yapilisi

Ciger iyice yikandiktan sonra kiyma makinesinde ya da robotta cekilir. Koftelik ince bulgur, ince dogranmis sogan, kuru reyhan, pulbiber, karabiber ve tuz ilave edilir ve iyice yogurulur. Ceviz buyuklugunde parcalar kopartilip yuvarlandiktan sonra avuc icinde bastirilarak yassilastirilir. Derin tencerede su ve tuz kaynatilir. Taplamalar suya atilip haslanir ve tencereden alinip servis tabagina dizilir. Margarin eritilip pulbiber yakildiktan sonra taplamalarin uzerine gezdirilir.