Copertimento di Fegato

Ciğer Tablaması

1 fegato di pecora
6 bicchieri di grano fine per polpetta
3 cipolle secche
1 cuchiaio salsa di pepe
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1 cucchiaino di menta secco
2 cucchiaini di basilico
1 cucchiaino di pepenero
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di peperoncino
1 bicchierino olio di girasole

Dopo aversi pulito il dado del fegato si macina con robot oppure con la machina da macinare.
La macina di fegato si mette in una ciotola e sopra si aggiungono grano fino e cipolla trattugiato.
Dopo aversi impastato gli ingredineti si aggiungono le salse di pepe e pomodoro, basilico, menta, pepenero, sale e si impasta ancora per 7 o 8 minuti finche per aversi un buono l'impasto.
Questa miscela si fa riposarsi nell aparte sotto dello frigo. e si toglogono i pezzi come la grandezza di noci dall'impasto. E si rotonda come pallone, e poi si schiaccia dalla parte sopra, e poi in mezzo si fa un buco.
Dopo aversi preparato tutte le copertimente, si fanno bollirsi nell'acqua senza salata per 7 o 8 minuti.
Dopo questi si fanno mettere in un piatto da servire a piatto , sopra si fa girare pepeproncino riscaldato con olio di gira sole.

Nota: Questa ricetta è una ricetta generale della provincia turca di Bitlis.