



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

İĞER KÖFTE



Yarım kg dana karaciğeri
1 ay bardağı ince bulgur
Yarım ekmeğın içi
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ
Garnitür için:
2 adet orta boy patates
2 adet orta boy kuru soğan
7-8 dal maydanoz
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Bayat ekmek içi çukur bir kaba parça parça konur. zerine soğan rendelenir, yumurta ve tuz eklenir. Ekmek şeklini kaybedene kadar yoğrulur.
- # Ciğer mutfak robotunda geçirilir ya da kıyma makinesinde çekilir. Suyu ile birlikte ekmekli karışımaya ilave edilir.
- # zerine bulgur, karabiber ve kırmızı pul biber katılır, 2-3 dakika yoğrulur. (Cıvık harç olması normaldir.)
- # Elde edilen köfte harcı, içindeki bulgurun şişmesi için buzdolabında yarım saat dinlendirilir.
- # Bu arada patatesler soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde, küp şeklinde doğranır. Kızgın yağda pembe renkte kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.
- # Dinlenen köfte harcından arzu edilen şekilde köfteler yapılır. Patateslerin kızardığı yağda kızartılır, kağıt havluya alınır.
- # Soğan yarım daire şeklinde doğranır, maydanozlar ince kıyılır. Soğan tuzla ovulur, maydanozla karıştırılır.
- # Servis tabağına ciğer köfte konur, kenarlarına kızarmış patates ve maydanozlu soğan yerleştirilir.

Not: Ciğerli yemeklerde genellikle soğan garnitürü kullanılır. Kuru soğan ciğerin kendine özğ kokusunu alır.