



Tablama de Foie

Ciğer Tablaması



- 1 foie de mouton
- 6 tasses d'eau de boulgour pour kefta
- 3 oignons moyens
- 1 cuillère à soupe de pâte de poivron rouge
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 1 cuillère à café de menthe séchée
- 2 cuillères à café de basilic séché
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café flocons de piment rouge
- 1 tasse de thé d'huile de tournesol

- # Nettoyez la membrane du foie, puis passez au robot pour obtenir de la viande hachée.
- # Mettez la viande hachée dans un bol de pétrissage, rajoutez du boulgour non lavé avec de l'oignon râpé.
- # Pétrissez les ingrédients, puis rajoutez du piment, de la pâte de tomate et de poivron rouge, du basilic, de la menthe, du poivre noir et du sel. Pétrissez encore 7-8 minutes pour obtenir un mélange plus solide.
- # Laissez reposer le mélange au réfrigérateur. Prenez des morceaux de la taille d'une noisette, faites un rond puis aplatissez et enfin faites un creux avec votre doigt.
- # Après avoir préparé comme cela, laissez bouillir dans un peu d'eau salée pendant 7-8 minutes.
- # Mettez les tablamas de foie sur une assiette, versez de l'huile mélangé avec du flocon de piment rouge.

N-B: Le tablama de foie est une recette en phase de disparition de la région de Bitlis.