



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Copertimento di Fegato

Ciğer Tablaması



1 fegato di pecora
6 bicchieri di grano fine per polpetta
3 cipolle secche
1 cucchiaio 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 averci pulito il dado del fegato si macina con robot oppure con la macchina da macinare.
La macina di fegato si mette in una ciotola e sopra si aggiungono grano fino e cipolla tritata.
Dopo averci impastato gli ingredienti si aggiungono le salse di pepe e pomodoro, basilico, menta, pepenero, sale e si impasta ancora per 7 o 8 minuti finché per averci un buono l'impasto.
Questa miscela si fa riposare nell'aparte sotto dello frigo. e si tolgono 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 averci preparato tutte le coperture, si fanno bollire 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 peperoncino riscaldato con olio di girasole.

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