CİĞER KÖFTE

Yarım kg dana karaciğeri
1 çay bardağı ince bulgur
Yarım ekmeğin 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. Üzerine soğan rendelenir, yumurta ve tuz eklenir. Ekmek şeklini kaybedene kadar yoğrulur.
Ciğer mutfak robotunda geçirilir ya da kıyma makinesinde çekilir. Suyu ile birlikte ekmekli karışıma ilave edilir.
Üzerine 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 özgü kokusunu alır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1161 | Adı: Ciğer Köfte | İndirme tarihi: 15.08.2025 - 16:43