



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYLERBEYİ ÇORBASI

250 gram tavuk ciğeri
2 patates
30 gram margarin
6 su bardağı tavuk suyu
Yarım su bardağı kırık pirinç
1 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı su
1 çorba kaşığı sirke
Kırmızıbiber
Tuz

Tavuk ciğerini küçük küçük doğrayın. 6 bardak tavuk suyunu tencereye alın. 1 kaşık margarin ilave edin ve kaynatın.

Pirinci yıkayıp süzün ve kaynamakta olan tavuk suyuna ekleyin. Pirinçler hafif yumuşayınca doğranmış ciğeri ilave edin. Yumuşayınca kadar pişirin.

Patatesleri soyup küçük küpler halinde doğrayın. 1 kaşık margarini tavada eritip patatesleri kızartın.

1 kaşık unu yarım su bardağı suyla karıştırın. Kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırarak ekleyin. Sirke, tuz ve kızarmış patatesleri ilave edip 5 dakika daha pişirin. Kırmızıbiber serpin. Sıcak servis yapın.