



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEYLERBEYİ ÇORBASI

250 gram tavuk ciğeri
2 adet patates
30 gram tereyağı
6 su bardağı tavuk suyu
1 çay bardağı kırık pirinç
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı sirke
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber

Tavuk ciğerini küçük küçük doğrayın tavuk suyunu tencereye alıp tereyağını suya ilave edelim ve kaynatalım, pirinci yıkayıp süzün ve kaynamakta olan tavuk suyuna ekleyin, pirinçler hafif yumuşayınca doğranmış ciğeri ilave edin, yumuşayınca kadar pişirin. Patatesleri küçük küpler halinde doğrayın 1 kaşık tereyağını tavada eritip patatesleri kızartın, 1 kaşık unu 1 çay bardağı suyla karıştırın, kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırarak ekleyin, sirke, tuz ve kızarmış patatesleri ilave edip 5 dk. daha pişirin, kırmızı toz biberi ve karabiberi serpip sıcak servis yapın.