



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CİĞERLİ DÜĞÜN ÇORBASI

Yarım kg kuzu ciğeri  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı yoğurt  
8 su bardağı et suyu  
1 çay bardağı un  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz

Ciğerler ufak doğranır. Tencereye tereyağı konur, eriyince parça parça ciğerler atılır ve kızarana kadar kavrulur. Et suyu eklenir ve fokurdayana kadar beklenir. Bu arada yoğurt, un, yumurta, tuz karıştırılır. Kaynamakta olan çorbaya eklenir, bir taşım daha kaynatılır.