



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CİĞERLİ UN ÇORBASI

250 gr kuzu ciğeri
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Önce ciğer kuşbaşının yarısı büyüklüğünde doğranır. Tereyağında suyu çıkana kadar kavrulur. Üzerine un eklenir, bir kaç kere çevirdikten sonra soğuk tavuk suyu, tuz ve karabiber eklenir. Devamlı karıştırarak bir taşım kaynatılır.
