



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER ÇORBASI

500 gr kuzu ciğeri (kuşbaşı doğranmış)
1 adet kıyılmış büyük kuru soğan
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin (45 gr)
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı sirke
6 su bardağı su (1,5 lt)
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı ince kıyılmış nane
2 adet taze soğan
Tuz
Karabiber
Tarçın (arzuya göre)

Yağı tencerede kızdırın ve kuru soğanı kavurun. Ciğerleri ilave edip, 3 dk kadar soğanlarla birlikte kavurduktan sonra, 6 bardak su ilave edin ve kısık ateşte pişirin.
Büyük bir kasede yumurta sarısını çırpın, karabiber, tuz ve sirke ilave edin. Çorbadan kaşıkla (Yaklaşık 10 çorba kaşığı kadar) alıp, azar azar yumurtalı karışıma yedirin Hazırladığınız terbiyeyi, yavaş yavaş ve devamlı karıştırarak, ateşteki çorbaya yedirin.
Kıyılmış maydanoz, nane ve taze soğanları ilave edip, çorbanızı ateşten alın. Arzu edilirse, tarçın serpererek servis yapılabilir.

[ML® Ciğer Çorbası için tıklayın](#)