



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER ÇORBASI

1,5 kuzu ciğeri
9 bardak su
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
3 çorba kaşığı un
2 yumurta sarısı
Yarım limon
Tuz

Ciğerleri suda iyice haşlayın. Piştikten sonra tuzunu katın. Suyu tel süzgeçten süzün. Bir tencerede tereyağını eritip unu kavurun. Ciğer suyunu yavaş yavaş ilâve edin. Ciğerleri de tencereye katıp bir miktar daha kaynatın. Tencereyi ateşten alın. Yumurta sarıları ve limonu bir kapta çorba suyu ile karıştırın. Yavaş yavaş çorbaya ilâve edip ateşe oturtun. Kaynamasına fırsat vermeden ateşten alın. Çorbanız servise hazırdır.

[ML® Erişmeli Ciğer Çorbası için tıklayın](#)