



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER ÇORBASI

Ebru Omurcalı

- 1 adet kuzu ciğeri
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yumurta
- Yarım çay bardağı sirke
- 5 su bardağı et suyu
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- Yarım demet taze nane
- 1 çorba kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Kuzu ciğerinin zarını çıkardıktan sonra küp doğrayın ve yıkayın. 10 dakika süzgeçte bekleterek suyunu iyice süzün. Tencereye tereyağını ve küp doğranmış soğanı koyun ve pembeleşene kadar kavurun. Ciğerleri ekleyin ve 2-3 dakika kavurup hemen et suyunu ekleyerek 15 dakika pişirin. Ayrı bir kâsede sirke ve yumurtayı iyice çırpın ve sıcak çorbadan ekleyerek terbiyeyi ısıtın, çorbaya ekleyin ve karıştırın.