



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKCİĞER ÇORBASI

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Kuzu - koyun akciğeri 250 gr. (Zarlarından ve damarlarından ayrılmış, küçük kuşbaşı doğranmış ve yıkanmış)
Su 9 su bardağı 1800 ml
Soğan 1 orta boy 75 gr. (Sıçan dişi doğranmış)
Sıvıyağ 1 yemek kaşığı 10 gr.
Maydanoz ¼ demet 15 gr. (Yıkanmış, kurulanmış ve yaprakları ayrılarak ince kıyılmış doğranmış)
Nane 4 tatlı kaşığı 4 gr. (Kuru)
Yumurta sarısı 2 orta boy 36 gr.
Sirke 3 yemek kaşığı 30 gr.
Tuz 1,5 tatlı kaşığı 9 gr.
Tarçın tatlı kaşığı 2 gr. (Toz)

Doğranmış ciğerler 3 su bardağı su ile pişirilir.
Kızgın bir tavada sıvıyağ içersinde soğanlar kavrulur, maydanoz ve nane ilave edilir.
Ciğerlerin üzerine dökülüp, geri kalan su eklenir.
Yeteri kadar pişirilir ve ateşten indirilir.
Küçük bir kaptaki yumurta sarıları sirke ile kısık ateşe koyulur, karıştırılarak koyulaşınca çorbaya karıştırılır.
Kâselere koyulur ve üzerine tarçın ekilip yenilir.

Not: Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

