CİĞER ÇORBASI (KIRKLARELİ)

1 kase Kuzu ciğeri
1 su bardağı pirinç
5-6 bardak sıcak su
1 tutam Karabiber
1 çay kaşığı Toz kırmızıbiber
2 yemek kaşığı Sıvı yağ
1 adet yumurta sarısı
yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı Tuz
1 yemek kaşığı margarin

Ciğerleri bol soğuk suda temizleyip, küçük parçalar halinde doğrayın.
Derince bir tencerede ciğerleri üzerine karabiber ekerek bir parça sıvıyağ ve margarin ile güzelce kavurun.
5-6 bardak ölçüsünde kaynamış suyu çorbaya ekleyip hemen ardından pirinçleri de tencereye ilave edin.
Bir süre pirinçlerin çökmemesi için arada karıştırarak orta ateşte çorbayı kaynamaya bırakın.
Not : Pirinç çorbanın kıvamını bağlamaya yeterlidir. Yine de arzuya göre çorbanızı terbiye ederek de kıvamı bağlayabilirsiniz.
Terbiye için bir yumurta sarısını limon suyu ile güzelce bir kapta çırpıp, kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş terbiyesini ilave edip birkaç taşım kaynatın.
Çorbanın tuzunu ayarlayın.
Kıvamı bağlanan çorbanın üzerine, yağda yakılmış toz kırmızı biberi gezdirip sıcak olarak servise alın.

© lezzetler.com tarif no:93054 • adı:Ciğer Çorbası (Kırklareli) • gönderen:selma n • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:15