



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Kuzu karaciğeri 200 gr / 1 çorba kasesi

Pirinç 125 gr / ¾ su bardağı

Limon 75 gr / ½ adet

Yumurta sarısı 60 gr / 2 adet

Su 2400 ml / 12 su bardağı

Tereyağı 60 gr / 3 yemek kaşığı

Toz kırmızıbiber 1 gr / 1 çay kaşığı

Tuz, Karabiber 2 gr / 2 çay kaşığı

Kuzu karaciğer küçük küp şeklinde doğranır.

Doğranan kuzu karaciğer kavrulur ve üzerine karabiber eklenir.

Su ilave edilir.

Su kaynamaya başladıktan sonra pirinç ilave edilir.

Pirinç piştikten sonra limon suyu ve yumurta sarısı çırpılarak terbiyesi yapılır ve içine katılır.

Tuz ilave edilip ve 25 dk kaynatılır.

Servis tabağına aldıktan sonra tereyağında toz kırmızıbiber yakılarak üzerine gezdirilir.

Not: Kuzu ciğeri yerine dana ciğeri de tercih edilebilir.

