



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

250 gr. kuzu cięeri
1 adet kuru soğan
4 su bardaęı et suyu
Yarım çay bardağı pirinç
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 yumurta sarısı
Nane
Tuz
Karabiber
Pul biber

Cięerin zarı alınıp küçük küpler halinde doğranır. Yıkayıp iyice süzdürölür. Kuru soğan yağda kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine ciğer eklenerek çok az miktarda kavrulmaya devam edilir. Tuz, karabiber ve et suyu ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra pirinç ilave edilerek pişmesi beklenir. Pirinçler piştikten sonra un, yogurt, limon suyu, sirke kullanılarak terbiyesi yapılır. Ocaktan indirildikten sonra nane ve pul biber ile servis edilir.
