



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CİĞER ÇORBASI

250 gr tavuk ciğeri
8 su bardağı tavuk suyu
1 adet yumurta
1 adet limon suyu
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Ciğerler sıvıyağda az renk alana kadar kavrulur. Üzerine tavuk suyu eklenir. Diğer tarafta yumurta, un ve limon suyu iyice çırpılır. Kaynamakta olan çorbaya süratle eklenir. Tuz katılır. Sürekli karıştırarak bir taşım daha pişirilir.