



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CİĞER ÇORBASI

Malzemeler (4-6 kişilik):

250 gr. kuzu ciğeri (kuşbaşı doğranmış)

1 büyük soğan

50 gr. margarin

1 yumurta

2 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

1 yemek kaşığı nane

Karabiber

Tuz

Tarçın

Yapılışı:

Soğanı kiyin, yağ ile kavurun. Ciğerleri ekleyip, 1-2 dk. soğanlarla birlikte kavurduktan sonra 6 bardak su katın ve 20 dk. pişirin. Yumurtayı çırpın, tuz ve sirke ile karıştırın. Sıcak çorbadan kaşık kaşık alıp karıştırarak yumurtaya ekleyin. 8-10 kaşık sonra yumurtalı karışımı azar azar çorbaya ekleyin. Kıyılmış yeşillikleri katıp ateşten alın.
