



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU CİĞERİ ÇORBASI

Malzemesi:

1 demet yeşil soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 kg. domates
4 bardak et suyu
1 kuzu ciğeri
ince doğranmış maydanoz ve dereotu
tuz
karabiber.

Hazırlanışı:

Soğanları fındık büyüklüğünde doğrayın. Bir tencerenin içinde 1 çorba kaşığı yağda öldürün. Domatesleri soyup çekirdekleri çıkarın. Ufak doğrayarak et suyuyla birlikte yağ ve soğana ilave edin. Kısa müddet pişirin. Ciğerleri bezelye büyüklüğünde doğrayın, yağın kalan kısmında kızartın ve et suyuna maydanoz, dereotu, tuz ve biberle birlikte ilave edin. 15 dakika hafif ateşte tutun.
