



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER ÇORBASI

Evvelâ; hazırlanmış bir tencere et suyunun içine, kuzu ciğerleri, ufak ufak doğranacaktır. Ve tuzu da konulup kaynatılacaktır.

Diğer taraftan, bir miktar birinci nevi unu da su ile bulamaç yapmalı ve çorbayı karıştırarak, bu bulamacı yavaş yavaş yedirmeli ve çorbayı pişmesine bırakmalıdır.

Sonra, ne miktar yumurta ile terbiye yapılacaksa, bir kaba kırılıp limon suyuna biraz ılık şü katarak çalkalanmalıdır.

Kaynayan tencereyi, muvakkaten ateşten çekerek, bu limon ve yumurta karışığını da çorbaya ilâve etmelidir.

Bu suretle hazırlanan çorba, kâselere bölündükten sonra, üzerine düğün yahnisinin yağını, bulunmadığı takdirde kızdırılmış tereyağını gezdirerek ve tarçın ile de bezenerek sofraya sunulmalıdır. Kansızlara tavsiye edilir.

Not: Kuzu ciğerleriyle yapılmasından ve karaciğerlerin, doktortorlukta, bir kan hazinesi şeklinde adlandırılmasından, çok besleyici bir çorba olacağı anlaşılmaktadır.