



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER ÇORBASI

İnci Beşoğul
17. yy Osmanlı yemeği

Kuzu ciğeri bulunmazsa, koyun ciğerinden kâfi miktarı suda pişirilir. Ondan sonra, ince kıyılıp et suyu yoksa, bir baş soğan bir kaşık yağ ile kavrulur. Üzerine biraz daha su ilâve edilir. Gereği kadar pişirilince, diğer tarafta (2-3) yumurta sansı iyice çırpılır ve biraz sirke ilâve edilir. Biraz nane ve maydanoz da konur. Ondan sordra çorba taslarına servis yapılır. Üzerine biber ve darçın serpilip, istenilen ekşilik aşın ise, limon veya sirke katılır.
